

Департамент культуры города Москвы
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение города Москвы
«Колледж музыкально - театрального искусства имени Г.П. Вишневской»
(ГБПОУ г Москвы «КМТИ им Г.П.Вишневской»)

Согласовано

Зам. директора по УМР

_____ Пелевина Т.А.

«__» _____ 2018 года

Утверждаю

Директор

_____ Ахметов А. М.

«__» _____ 2018 года

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

По _____ *технологии (девочки)*

Уровень образования основное общее образование, класс 5-8

Количество часов 204-210 уровень базовый

Составитель: Павленко Е.Ю.

Нормативные документы, на основании которых разработана программа

Рабочая программа по курсу «Технология» разработана на основе следующих нормативно-правовых документов:

1. Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации» от 29. 12. 2012г. №273 -ФЗ: (статьи 7, 9, 32).
2. Федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования утвержденного приказом № 1897 от 17.12.2010г
3. Фундаментальное ядро содержания начального общего и основного общего образования.
4. Федерального перечня учебников, рекомендованных Министерством образования и науки Российской Федерации к использованию в общеобразовательном процессе в образовательных учреждениях от 31.03.2014 года № 253.
5. Концепции духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России.- М.: Просвещение, 2011.
6. СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях". Постановление № 189 от 29.12.2010г.
7. Примерных программ по учебным предметам. Технология. 5-8 классы: проект. – М.: Просвещение, 2010 . – (Стандарты второго поколения).
8. Технология 5-8 классы рабочие программы по учебникам под ред.В.Д. Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов/ авт.-сост. Н.П.Литвиненко, О.А.Чельцова, Т.А.Подмаркова. – Волгоград: Учитель, 2011 г.
9. Основной образовательной программы основного общего образования ГБПОУ «КМТИ им. Г. П. Вишневской».

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рабочая программа по курсу «Технология» разработана в соответствии с требованиями к результатам освоения основной образовательной программы основного общего образования, предусмотренным федеральным государственным образовательным стандартом основного общего образования второго поколения.

Программа включает общую характеристику курса «Технология», личностные, метапредметные и предметные результаты его освоения, содержание курса, примерное тематическое планирование с определением основных видов учебной деятельности, описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса, планируемые результаты изучения учебного предмета.

Программа составлена на основе следующих учебников:

1. Технология: 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 4-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2013, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04383-6

2. Технология: 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04682-0

3. Технология: 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-05004-9

4. Технология: 8 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / В. Д. Симоненко, А.А.Электов, Б.А.Гончаров и др.; под ред. В.Д.Симоненко. – М. : Вентана-Граф, 2014, - 176 с.: ил. ISBN 978-5-360-04658-5

5. Технология: Программа: 5-8 классы / (универсальная линия) Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, О.В.Яковенко и др. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 112 с.: ISBN 978-5-360-04691-2

6. Технология 5-8 классы рабочие программы по учебникам под ред.В.Д. Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов/ авт.-сост. Н.П.Литвиненко, О.А.Чельцова, Т.А.Подмаркова. – Волгоград: Учитель, 2011 г.

Основными **целями** изучения курса «Технология» в системе основного общего образования являются:

- формирование представлений о составляющих техносферы, современном производстве и распространенных в нем технологиях;
- освоение технологического подхода как универсального алгоритма преобразующей и созидательной деятельности;
- формирование представлений о технологической культуре производства, развитие культуры труда подрастающего поколения на основе включения обучающихся в разнообразные виды технологической деятельности по созданию личного и общественно значимых продуктов труда;
- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям разных профессий и результатам их труда; воспитание гражданских и патриотических качеств личности;
- профессиональное самоопределение школьников в условиях рынка труда, формирование гуманистически и прагматически ориентированного мировоззрения, социально обоснованных ценностных ориентаций;
- формирование у обучающихся опыта самостоятельной проектно-исследовательской деятельности;
- развитие у обучающихся познавательных интересов, технического мышления, пространственного воображения, интеллектуальных, творческих, коммуникативных и организаторских способностей;
- овладение необходимыми в повседневной жизни базовыми (безопасными) приемами ручного и механизированного труда с использованием распространенных инструментов, механизмов и машин, способами управления отдельными видами бытовой техники;
- овладение общетрудовыми и специальными умениями, необходимыми для проектирования и создания продуктов труда, ведения домашнего хозяйства.

На основании требований ФГОС второго поколения в содержании программы предполагается реализовать актуальные в настоящее время компетентностные, личностно - ориентированные, универсальные деятельностные подходы, которые определяют **задачи обучения:**

- приобретение знаний о взаимодействии природы, общества и человека, об экологических проблемах и способах их разрешения, о негативных последствиях влияния трудовой деятельности человека, элементах машиноведения, культуры дома, технологии обработки ткани и пищевых продуктов, художественной обработке материалов, об информационных технологиях;

- воспитание трудолюбия, бережливости, аккуратности, целеустремленности, предприимчивости, ответственности за результаты своей деятельности, уважительного отношения к людям различных профессий и результатам их труда;

- овладение способами деятельности:

- умение действовать автономно: защищать свои права, интересы, проявлять ответственность, планировать и организовывать личные планы, самостоятельно приобретать знания, используя различные источники;

- способность работать с разными видами информации: диаграммами, символами, текстами, таблицами, графиками и т. д., критически осмысливать, полученные сведения, применять их для расширения своих знаний;

- умение работать в группе: устанавливать хорошие взаимоотношения, разрешать конфликты и т. д.;

- освоение компетенций – коммуникативной, ценностно-смысловой, культурно-эстетической, социально-трудовой, личностно-саморазвивающейся.

Общая характеристика курса «Технология»

Обучение школьников технологии строится на основе освоения конкретных процессов преобразования и использования материалов, энергии, информации, объектов природной и социальной среды.

Выбор направления обучения учащихся не должен проводиться по половому признаку, а должен исходить из образовательных потребностей и интересов учащихся.

Независимо от вида изучаемых технологий содержанием программы предусматривается освоение материала по следующим сквозным образовательным линиям:

- технологическая культура производства;
- распространенные технологии современного производства;
- культура, эргономика и эстетика труда;
- получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;

- основы черчения, графики, дизайна;
- элементы домашней и прикладной экономики;
- знакомство с миром профессий, выбор учащимися жизненных, профессиональных планов;

- методы технической, творческой, проектной деятельности;

- история, перспективы и социальные последствия развития технологии и техники.

В процессе обучения технологии учащиеся:

ознакомятся:

- с предметами потребления, потребительной стоимостью продукта труда, материальным изделием или нематериальной услугой, дизайном, проектом, конструкцией;
- с механизацией труда и автоматизацией производства; технологической культурой производства;
- с информационными технологиями в производстве и сфере услуг; перспективными технологиями;
- с функциональными и стоимостными характеристиками предметов труда и технологий; себестоимостью продукции; экономией сырья, энергии, труда;
- с производительностью труда; реализацией продукции;
- с рекламой, ценой, налогом, доходом и прибылью; предпринимательской деятельностью; бюджетом семьи;
- с экологическими требованиями к технологиям производства (безотходные технологии, утилизация и рациональное использование отходов; социальные последствия применения технологий);
- с понятием о научной организации труда, средствах и методах обеспечения безопасности труда; культурой труда; технологической дисциплиной; этикой общения на производстве;

овладеют:

- навыками созидательной, преобразующей, творческой деятельности;
- навыками чтения и составления технической и технологической документации, измерения параметров технологического процесса и продукта труда, выбора, моделирования, конструирования, проектирования объекта труда и технологии с использованием компьютера;
- основными методами и средствами преобразования и использования материалов, энергии и информации, объектов социальной и природной среды;
- умением распознавать и оценивать свойства конструкционных и природных подделочных материалов;
- умением ориентироваться в назначении, применении ручных инструментов и приспособлений;
- навыками подготовки, организации и планирования трудовой деятельности на рабочем месте; соблюдения культуры труда;
- навыками организации рабочего места.

Место предмета «Технология» в базисном учебном плане

Учебный предмет «Технология» является необходимым компонентом общего образования. Его содержание предоставляет обучающимся возможность войти в мир искусственной, созданной людьми среды техники и технологий, называемой техносферой и являющейся главной составляющей окружающей человека действительности.

Учебный план составляет 238 часов. В том числе: в 5-7 классах из расчета 2 часа в неделю (по 68 часов в год в каждом классе); в 8 классе – 1 час в неделю (34 часа в год).

С учетом общих требований федерального государственного образовательного стандарта основного общего образования второго поколения изучение предметной области «Технология» обеспечит:

- развитие инновационной творческой деятельности обучающихся в процессе решения прикладных учебных задач;
- активное использование знаний, полученных при изучении других учебных предметов, и сформированных универсальных учебных действий;
- совершенствование умений осуществлять учебно-исследовательскую и проектную деятельность;
- формирование о социальных и этических аспектах научно-технического прогресса;
- формирование способности экологическую направленность любой деятельности, проекту; демонстрировать экологическое мышление в разных формах деятельности.

Ценностные ориентиры содержания курса «Технология»

Программа предусматривает формирование у обучающихся общеучебных умений и навыков, универсальных способов деятельности и ключевых компетенций.

В результате обучения учащиеся овладеют:

- трудовыми и технологическими знаниями и умениями по преобразованию и использованию материалов, энергии, информации, необходимыми для создания продуктов труда в соответствии с их предполагаемыми функциональными и эстетическими показателями;
- умениями ориентироваться в сфере профессий, оценивать свои профессиональные интересы и склонности к изучаемым видам трудовой деятельности, составлять жизненные и профессиональные планы;
- навыками применения распространенных ручных инструментов и приспособлений, бытовых электрических приборов; планирование бюджета домашнего хозяйства; культуры труда; уважительного отношения к труду и результатам труда.

В результате изучения технологии обучающиеся, независимо от изучаемого направления, получают возможность

ознакомиться:

- с основными технологическими понятиями и характеристиками;
 - технологическими свойствами и назначением материалов;
 - назначением и устройством применяемых ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
 - видами и назначением бытовой техники, применяемой для повышения производительности домашнего труда;
 - видами, приемами и последовательностью выполнения технологических операций, влиянием различных технологий обработки материалов и получение продукции на окружающую среду и здоровье человека;
 - профессиями и специальностями, связанными с обработкой материалов, созданием изделий из них, получением продукции;
 - со значением здорового питания для сохранения своего здоровья;
- выполнять по установленным нормативам следующие трудовые операции и работы:*
- рационально организовывать рабочее место;
 - находить необходимую информацию в различных источниках;
 - применять конструкторскую и технологическую документацию;

- составлять последовательность выполнения технологических операций для изготовления изделий, выполнения работ или получения продукта;
- выбирать сырье, материалы, пищевые продукты, инструменты и оборудование для выполнения работ;
- конструировать, моделировать, изготавливать изделия;
- выполнять по заданным критериям технологические операции с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин, оборудования, электроприборов;
- соблюдать безопасные приемы труда и правила пользования ручными инструментами, приспособлениями, машинами, электрооборудованием;
- осуществлять визуально, а также допустимыми измерительными средствами и приборами контроль качества изготавливаемого продукта или изделия;
- находить и устранять допущенные дефекты;
- проводить разработку творческого проекта по изготовлению изделия или получения продукта с использованием освоенных технологий и доступных материалов;
- планировать работы с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- распределять работу при коллективной деятельности;
- *использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни в целях:*
 - понимания ценности материальной культуры для жизни и развития человека; формирования эстетической среды бытия;
 - развития творческих способностей и достижения высоких результатов преобразующей творческой деятельности;
 - получения технико-технологических сведений из разнообразных источников информации;
 - организации индивидуальной и коллективной трудовой деятельности;
 - создания и ремонта изделий или получения продукта с использованием ручных инструментов, приспособлений, машин и оборудования;
 - изготовления изделий декоративно-прикладного искусства для оформления интерьера;
 - контроля качества выполняемых работ с применением измерительных инструментов и приспособлений;
 - выполнения безопасных приемов труда и правил электробезопасности, санитарии, гигиены;
 - оценки затрат, необходимых для создания объекта труда или оказания услуги;
 - построения планов профессионального самоопределения и трудоустройства.

Результаты освоения курса «Технология»

Обучение в основной школе является второй ступенью технологического образования. Одной из важнейших задач этой ступени является подготовка обучающихся к осознанному и ответственному выбору жизненного и профессионального пути. В результате, обучающиеся должны научиться, самостоятельно формулировать цели и определять пути их достижения, использовать приобретенный в школе опыт деятельности в реальной жизни, за рамками учебного процесса.

Изучение технологии в основной школе обеспечивает достижение личностных, метапредметных и предметных результатов.

Личностными результатами освоения учащимися основной школы курса «Технология» являются:

- проявления познавательных интересов и активности в данной области предметной технологической деятельности;
- выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
- развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;
- овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
- самооценка умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;
- планирование образовательной и профессиональной карьеры;
- бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
- готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
- проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

Метапредметными результатами освоения выпускниками основной школы курса «Технология» являются:

- алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предполагающих стандартного применения одного из них;
- проявление инновационного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
- самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;
- приведение примеров, подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
- выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
- использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
- согласование и координация совместной познавательно -трудовой деятельности с другими ее участниками;
- объективное оценивание вклада своей познавательно –трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
- диагностика результатов познавательно–трудовой деятельности по принятым критериям и показателям;
- соблюдение норм и правил безопасности познавательно –трудовой деятельности и созидательного труда.

Предметными результатами освоения учащимися основной школы программы «Технология» являются:

В познавательной сфере:

- рациональное использование учебной и дополнительной технологической информации для проектирования и создания объектов труда;
- оценка технологических свойств сырья, материалов и областей их применения;
- ориентация в имеющихся и возможных средствах и технологиях создания объектов труда;
- распознавание видов, назначения материалов, инструментов и оборудования, применяемого в технологических процессах;
- владения кодами и методами чтения и способами графического представления технической, технологической и инструктивной информации;
- применение общенаучных знаний по предметам естественно-математического цикла в процессе подготовки и осуществления технологических процессов для обоснования и аргументации рациональности деятельности.

В трудовой сфере:

- планирование технологического процесса и процесса труда;
- подбор материалов с учетом характера объекта труда и технологии;
- подбор инструментов и оборудования с учетом требований технологии и материально-энергетических ресурсов;
- проектирование последовательности операций и составление операционной карты работ;
- выполнение технологических операций с соблюдением установленных норм, стандартов и ограничений;
- соблюдение норм и правил безопасности труда, пожарной безопасности, правил санитарии и гигиены;
- подбор и применение инструментов, приборов и оборудования в технологических процессах с учетом областей их применения;
- контроль промежуточных и конечных результатов труда по установленным критериям и показателям с использованием контрольных и измерительных инструментов.

В мотивационной сфере:

- оценивание своей способности и готовности к труду в конкретной предметной деятельности;
- согласование своих потребностей и требований с потребностями и требованиями других участников познавательно-трудовой деятельности;
- осознание ответственности за качество результатов труда;
- наличие экологической культуры при обосновании объектов труда и выполнении работ;
- стремление к экономии и бережливости в расходовании времени, материалов, денежных средств и труда.

В эстетической сфере:

- моделирование художественного оформления объекта труда и оптимальное планирование работ;
- эстетическое и рациональное оснащение рабочего места с учетом требований эргономики и научной организации труда;

□ рациональный выбор рабочего костюма и опрятное содержание рабочей одежды.

В коммуникативной сфере:

□ формирование рабочей группы для выполнения проекта с учетом общности интересов и возможностей будущих членов трудового коллектива;

□ оформление коммуникационной и технологической документации с учетом требований действующих нормативов и стандартов;

□ публичная презентация и защита проекта изделия, продукта труда или услуги.

В физиолого-психологической сфере:

□ развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин и механизмов;

□ достижение необходимой точности движений при выполнении различных технологических операций;

□ сочетание образного и логического мышления в процессе проектной деятельности.

ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОГО ПРЕДМЕТА

Формируемые универсальные учебные действия.

Раздел «Технологии исследовательской, опытнической и проектной деятельности»

Выпускник научится:

- планировать и выполнять учебные и технико-технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать последовательность (этапы) выполнения работ; составлять маршрутную и технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; контролировать ход и результаты выполнения проекта;
- представлять результаты выполненного проекта: готовить пояснительную записку; пользоваться основными видами проектной документации; представлять спроектированное и изготовленное изделие к защите; защищать проект с демонстрацией спроектированного и изготовленного изделия.

Выпускник получит возможность научиться:

- организовывать и выполнять учебную проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технико-технологических решений; планировать и организовывать технологический процесс с учетом имеющихся ресурсов и условий;
- осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведенного продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.

Раздел «Создание Art проекта»

- *Выпускник получит возможность научиться:*

- находить в учебной литературе сведения, необходимые для конструирования объекта и осуществления выбранной технологии его изготовления;
- создавать технические рисунки, эскизы, чертежи, схемы;
- выполнять в масштабе чертежи и правильно оформлять технические рисунки и эскизы разработанных объектов;
- осуществлять технологические процессы создания Art объектов.

Выпускник получит возможность научиться:

- грамотно пользоваться графической документацией и технико-технологической информацией, применяемыми при проектировании, изготовлении и эксплуатации различных Art объектов;
- осуществлять технологические процессы создания Art объектов, имеющих инновационные элементы.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Выпускник научится:

- изготавливать с помощью ручных инструментов и швейной машины простые по конструкции модели швейных изделий, пользуясь технологической документацией;
- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изделий.

Выпускник получит возможность научиться:

- выполнять несложные приемы моделирования швейных изделий;
- определять и исправлять дефекты швейных изделий;
- выполнять художественную отделку швейных изделий;
- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства.

Раздел «Кулинария»

Выпускник научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и вареных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

Выпускник получит возможность научиться:

- составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;
- выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, жирах, углеводах, витаминах, минеральных веществах; организовывать свое рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;
- экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;
- определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;
- выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.

Раздел «Современное производство и профессиональное самоопределение»

Выпускник научится:

- планировать варианты личной профессиональной карьеры и путей получения профессионального образования на основе соотнесения своих интересов и возможностей с содержанием и условиями труда по массовым профессиям и их востребованностью на региональном рынке труда.

Выпускник получит возможность научиться:

- планировать профессиональную карьеру;
- рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;
- ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;
- оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО КУРСА

Самая важная проблема на сегодня в школах - это создание необходимых условий для технологической подготовки школьников. Технология в 5-8 классах традиционно представлена такими направлениями, как технический и обслуживающий труд. Во многих школах учащиеся обучаются в группах с малой наполняемостью.

Данная программа разработана для обучения девочек 5-8 классов для общеобразовательной школы. Основные разделы базовой программы 5, 6, 7 и 8-х классов сохранены (изучаются не в полном объеме) и включены в разделы рабочей программы. Оба направления «Индустриальные технологии» и «Технологии ведения дома» интегрированы для девочек и изучаются не в полном объеме (зависит от материально-технической базы школы).

Дифференцированный подход применяется при составлении заданий по разделам «Создание Art проекта» и «Создание изделий из текстильных материалов». Самостоятельные и практические задания творческого характера и темы проектов школьники выбирают по своим интересам и склонностям.

Обучение предусматривает линейно-концентрический принцип обучения: с 5 по 8 класс учащиеся знакомятся с технологиями преобразования материалов, энергии и информации на все более высоком уровне, в связи с чем, тематика разделов сохраняется.

Рабочая программа, с целью учета интересов учащихся и возможностей конкретного образовательного учреждения включает следующие разделы: «Технологии домашнего хозяйства», «Электротехника», «Создание Art проекта», «Создание изделий из текстильных материалов», «Кулинария», «Технологии творческой и опытнической деятельности».

Основным видом деятельности учащихся, изучающих предмет «Технология», является проектная деятельность. В течение учебного года учащиеся выполняют четыре проекта в рамках содержания четырёх разделов программы: «Технологии домашнего хозяйства», «Кулинария», «Создание изделий из текстильных материалов» и «Создание

Автомобъекта», а к концу учебного года — комплексный творческий проект, объединяющий проекты, выполненные по каждому разделу.

По каждому разделу учащиеся изучают основной теоретический материал, осваивают необходимый минимум технологических операций, которые в дальнейшем позволяют выполнить творческие проекты.

Основным дидактическим средством обучения является учебно-практическая деятельность учащихся.

Приоритетными методами являются упражнения, лабораторно-практические, практические работы, выполнение проектов.

Новизной данной программы является использование в обучении школьников информационных и коммуникационных технологий, позволяющих расширить кругозор обучающихся за счёт обращения к различным источникам информации, в том числе сети Интернет; применение при выполнении творческих проектов текстовых и графических редакторов, компьютерных программ, дающих возможность проектировать интерьеры, выполнять схемы для рукоделия, создавать электронные презентации.

Так же в программе новым является методологический подход, направленный на здоровьесбережение школьников. Эта задача может быть реализована, прежде всего, на занятиях по кулинарии. В данный раздел включены лабораторно-практические работы по определению качества пищевых продуктов органолептическими способами. Занятия данного раздела способствуют формированию ответственного отношения к своему здоровью.

В содержании программы сквозной линией проходит совершенствование навыков экологической культуры и экологической морали, становления и формирования социально-трудовой и эстетической компетентности учащихся.

При изучении всего курса у учащихся формируются устойчивые безопасные приемы труда.

При изучении тем, учащиеся знакомятся с различными профессиями, что позволяет формировать ценностно-ориентационную компетенцию. Всё это позволяет реализовать современные взгляды на предназначение, структуру и содержание технологического образования.

5 класс

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Понятие о творческой проектной деятельности, индивидуальных и коллективных проектах. Цель и задачи проектной деятельности в 5 классе. Составление части готового проекта пятиклассников.

Этапы выполнения проекта. Поисковый (подготовительный) этап: выбор темы проекта, обоснование необходимости изготовления изделия, формулирование требований к проектируемому изделию. Разработка нескольких вариантов изделия и выбор наилучшего. Технологический (основной) этап: разработка конструкции и технологии изготовления изделия, подбор материалов и инструментов, организация рабочего места, изготовление изделия с соблюдением правил безопасной работы, подсчет затрат на изготовление. Аналитический (заключительный) этап: окончательный контроль готового изделия. Испытание изделия. Анализ того, что получилось, а что нет. Защита проекта.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Создание Artпроекта».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Планирование кухни», «Моя комната», «Интерьер гостиной», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Набор столовых салфеток», «Фартук для кулинарных работ», «Приготовление завтрака для всей семьи» и др.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Интерьер жилого дома

Теоретические сведения. Понятие об интерьере. Требования к интерьеру: эргономические, санитарно-гигиенические, эстетические.

Создание интерьера кухни с учетом запросов и потребностей семьи и санитарно-гигиенических требований. Планировка кухни. Разделение кухни на зону для приготовления пищи (рабочая зона) и зону приема пищи (зона столовой). Варианты планировки кухни: линейная, параллельная, угловая, П-образная. Оборудование кухни и его рациональное размещение в интерьере. Цветовое решение кухни. Использование современных материалов в отделке кухни. Проектирование кухни на компьютере.

Декоративное оформление кухни изделиями собственного изготовления.

Тема практической работы

Планировка кухни.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые электроприборы на кухне

Теоретические сведения. Общие сведения о видах, принципе действия и правилах эксплуатации бытовых электроприборов на кухне: бытового холодильника, микроволновой печи (СВЧ).

Лабораторно-практическая работа. Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне.

Раздел «Создание Art проекта»

Тема 1. Технологии создания открытки в стиле скрапбукинг.

Теоретические сведения. Рабочее место обучающегося. Ручные инструменты и приспособления. Режущие, измерительные и разметочные инструменты.

Проектирование. Технология изготовления изделия, технологический процесс, технологические операции. Понятия: этап, деталь, заготовка, сборка, изделие.

Графическое изображение изделия: технический рисунок, эскиз, чертеж. Масштаб. Линии, используемые в чертежах.

Разметка плоского изделия на заготовке. Разметочные и измерительные инструменты, шаблон.

Плотный картон, как основа. Основные технологические операции и приемы ручной обработки бумаги и прочих материалов; особенности их выполнения: вырезание, приклеивание, наложение.

Сборка деталей изделия: склеивание. Клей: природные – канцелярский, синтетические – ПВА (искусственные), термо-клей.

Практические и лабораторно-практические работы. Оборудование рабочего места и отработка приемов крепления заготовок на картоне.

Составление схемы технологического процесса изготовления детали.

Разметка плоского изделия.

Вырезание заготовок из картона.

Соединение деталей из бумаги.

Тема 2. Технологии художественно-прикладной обработки материалов.

Теоретические сведения. Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Свойство хлопка, шелка и др. Материалы, инструменты и приспособления для вырезания рабочего картона. Ножницы, резак, трафарет. Организация рабочего места, приемы выполнения работ. Правила безопасной работы.

Нанесение красочного слоя. Акрил, принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места. Правила безопасной работы.

Подготовка поверхностей: картон, гладка, перенос рисунка. Правила безопасной работы.

Роспись. Правила безопасной работы.

Практические работы. Создание небольшого рисунка и нанесение на определенный материал.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Современное прядильное производство, ткацкое производство. Пряжа (нити). Долевая нить (основа), поперечная нить (уток). Ткацкие переплетения: полотняное, саржевое, сатиновое, атласное. Раппорт.

Отделочное производство. Отбеливание. Крашение: гладкокрашенная, набивная ткань.

Классификация текстильных волокон. Способы получения натуральных и искусственных волокон растительного происхождения. Общие свойства текстильных материалов: физические, эргономические, эстетические, технологические. Виды и свойства текстильных материалов из волокон растительного происхождения: хлопчатобумажных и льняных тканей, ниток, тесьмы, лент. Профессии оператор прядильного производства и ткач.

Лабораторно-практическая работа. Определение направления долевой нити в ткани. Изучение свойств тканей из хлопка и льна.

Тема 2. Конструирование швейных изделий.

Теоретические сведения. Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Инструменты и приспособления для изготовления выкройки. Определение размеров швейного изделия. Расположение конструктивных линий фигуры. Снятие мерок.

Особенности построения выкройки фартука. Подготовка выкройки к раскрою. Копирование готовой выкройки. Правила безопасной работы.

Практическая работа:

Определение размеров и снятие мерок. Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам.

Тема 3. Швейная машина

Классификация машин швейного производства. Характеристика и области применения современных швейных и вышивальных машин с программным управлением. Бытовая швейная машина, её технические характеристики, назначение основных узлов. Виды приводов швейной машины, их устройство, преимущества и недостатки. Организация рабочего места для выполнения машинных работ. Правила безопасной работы на универсальной бытовой швейной машине. Правила подготовки швейной машины к работе. Формирование первоначальных навыков работы на швейной машине.

Назначение, устройство и принцип действия регуляторов универсальной швейной машины. Подбор толщины иглы и нитей в зависимости от вида ткани. Челночное устройство универсальной швейной машины.

Темы лабораторно – практических работ:

Намотка нитки на шпульку. Заправка верхней и нижней нитей. Приемы работы на швейной машине. Устранение неполадок в работе швейной машины. Изготовление образцов машинных работ.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий.

Теоретические сведения. Подготовка ткани к раскрою. Раскладка выкроек на ткани с учётом направления долевой нити. Особенности раскладки выкроек в зависимости от ширины ткани и направления рисунка. Инструменты и приспособления для раскроя. Обмеловка выкройки с учётом припусков на швы. Выкраивание деталей швейного изделия. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы портновскими булавками, швейными иглами и ножницами.

Инструменты и приспособления для ручных работ. Понятие о стежке, строчке, шве. Требования к выполнению ручных работ. Правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками.

Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания — ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами).

Требования к выполнению машинных работ. Основные операции при машинной обработке изделия: предохранение срезов от осыпания — машинное обмётывание зигзагообразной строчкой и оверлоком; постоянное соединение деталей — стачивание; постоянное закрепление подогнутого края — застрачивание (с открытым и закрытым срезами).

Оборудование для влажно-тепловой обработки (ВТО) ткани. Правила выполнения ВТО. Основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание. Правила безопасной работы утюгом.

Классификация машинных швов: соединительные (стачной шов вразутюжку и стачной шов взаутюжку) и краевые (шов вподгибку с открытым срезом и шов вподгибку с открытым обмётанным срезом, шов вподгибку с закрытым срезом).

Темы лабораторно-практических работ: Раскрой швейного изделия. Изготовление образцов ручных работ. Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя. Скалывание и сметывание деталей кроя. Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия. Определение качества готового изделия.

Раздел «Кулинария»

Тема 1. Санитария и гигиена

Теоретические сведения. Общие правила безопасных приемов труда, санитарии и гигиены. Санитарные требования к помещению кухни и столовой, к посуде и кухонному инвентарю. Соблюдение санитарных правил и личной гигиены при кулинарной обработке продуктов для сохранения их качеств и предупреждения пищевых отравлений. Правила мытья посуды. Применение моющих и дезинфицирующих средств для мытья посуды.

Безопасные приемы работы с кухонным оборудованием, колющими и режущими инструментами, горячими жидкостями. Оказание первой помощи при ожогах и порезах.

Темы лабораторно-практических работ:

Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии.

Тема 2. Здоровое питание

Теоретические сведения. Понятие о здоровом питании, об усвояемости пищи; условия, способствующие лучшему пищеварению; общие сведения о питательных веществах. Пищевая пирамида. Режим питания. Правила хранения продуктов в холодильнике.

Темы лабораторно-практических работ:

Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов.

Тема 3. Бутерброды и горячие напитки

Теоретические сведения. Продукты, употребляемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Способы нарезки продуктов для бутербродов, инструменты и приспособления для нарезки. Особенности технологии приготовления и украшения различных видов бутербродов. Требования к качеству готовых бутербродов, условия и сроки их хранения.

Виды горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад). Правила хранения чая, кофе, какао. Сорты чая, их вкусовые достоинства и способы заваривания. Сорты кофе и какао. Устройство для размола зерен кофе. Технология приготовления кофе и какао.

Требования к качеству готовых напитков.

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку.

Тема 4. Блюда из овощей и фруктов

Теоретические сведения. Виды овощей, используемых в кулинарии. Содержание в овощах полезных веществ, витаминов. Сохранность этих веществ в пищевых продуктах в процессе хранения и кулинарной обработки. Содержание влаги в продуктах. Влияние её на качество и сохранность продуктов. Влияние экологии окружающей среды на качество овощей и фруктов. Методы определения качества овощей и фруктов.

Назначение, правила и санитарные условия механической кулинарной обработки овощей. Причины потемнения картофеля и способы его предотвращения. Особенности механической кулинарной обработки листовых, луковых, пряных, тыквенных, томатных и капустных овощей. Назначение и кулинарное использование различных форм нарезки овощей. Инструменты и приспособления для нарезки овощей.

Использование салатов в качестве самостоятельных блюд и дополнительных гарниров к мясным и рыбным блюдам. Технология приготовления салатов из сырых овощей. Оформление салатов.

Значение и виды тепловой кулинарной обработки продуктов. Преимущества и недостатки различных способов варки овощей. Изменение содержания витаминов и минеральных веществ в овощах в зависимости от условий кулинарной обработки. Технология приготовления блюд из отварных овощей. Требования к качеству и оформлению готовых блюд.

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление фруктового салата.

Приготовление винегрета.

Тема 5. Блюда из яиц

Теоретические сведения. Значение яиц в питании человека. Использование яиц в кулинарии. Способы определения свежести яиц. Способы хранения яиц. Технология приготовления блюд из яиц. Приспособления и оборудование для взбивания и приготовления блюд из яиц. Оформление готовых блюд.

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление блюда из яиц.

Тема 6. Сервировка стола к завтраку

Теоретические сведения. Особенности сервировки стола к завтраку. Набор столовых приборов и посуды. Способы складывания салфеток. Правила пользования столовыми приборами.

Эстетическое оформление стола. Правила поведения за столом. Прием гостей и правила поведения в гостях. Время и продолжительность визита.

Приглашения и поздравительные открытки.

Темы лабораторно-практических работ:

Оформление стола к завтраку.

6 класс

Раздел «Технологии исследовательской и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 6 классе. Составные части годового творческого проекта шестиклассников.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Создание Art проекта».

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Растение в интерьере жилого дома», «Планирование комнаты подростка», «Деревянная модель игрушки», «Подставка под горячее», «Кухонная доска», «Подушка для стула», «Диванная подушка», «Вязаные домашние тапочки», «Приготовление воскресного обеда» и др.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Интерьер жилого дома

Теоретические сведения. Понятие о жилом помещении: жилой дом, квартира, комната, многоквартирный дом. Зонирование пространства жилого дома. Организация зон приготовления и приема пищи, отдыха и общения членов семьи, приема гостей, зона сна, санитарно-гигиенические зоны. Зонирование комнаты подростка.

Интерьер жилого дома. Использование современных материалов и подбор цветового решения в отделке квартиры. Виды отделки потолка, стен, пола. Декоративное оформление интерьера. Применение текстиля в интерьере. Основные виды занавесей для окон.

Темы лабораторно-практических работ

Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка.

Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».

Тема 2. Комнатные растения в интерьере

Теоретические сведения. Понятие о фитодизайне. Роль комнатных растений в интерьере. Размещение комнатных растений в интерьере. Разновидности комнатных растений. Уход за комнатными растениями. Технология выращивания комнатных растений
Профессия садовник

Тема практической работы.

Размещение растений в интерьере своей комнаты.

Выполнение презентации «Растение в интерьере жилого дома».

Раздел «Создание Artпроекта»

Тема 1. Технологии ручной обработки хлопковых изделий

Теоретические сведения. Свойства материала. Свойства акрила.

Виды краски. Их характеристика, происхождение и влияние на качество изделий.

Производство акрила и области их применения. Профессии, связанные с изготовлением принтов и производством хлопковых изделий.

Моделирование и декорирование изделий из хлопка.

Сборочный чертёж и спецификация объёмного изделия. Технологическая карта.

Тема 2. Создание поздравительных открыток из подручных материалов.

Теоретические сведения. Технологии художественно-прикладной обработки материалов. Способ создания различных открыток. Материалы, инструменты и приспособления для вырезания и создания изделий. Ножницы, резак, трафарет. Организация рабочего места, приемы выполнения работ. Правила безопасной работы.

Выполнение основы. Принцип работы. Материалы и инструменты. Нанесение рисунка. Организация рабочего места. Правила безопасной работы.

Подготовка поверхностей: картон, перенос рисунка. Правила безопасной работы.

Декорирование открытки. Правила безопасной работы.

Практические работы. Создание поздравительной открытки.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Классификация текстильных химических волокон. Способы их получения. Виды и свойства искусственных и синтетических тканей. Виды нетканых материалов из химических волокон.

Тема лабораторно-практической работы

Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.

Тема 2. Швейная машина

Теоретические сведения. Устройство машинной иглы. неполадки, связанные с неправильной установкой иглы, её поломкой. Замена машинной иглы. Дефекты машинной строчки. Назначение и правила использования регулятора натяжения верхней нитки.

Основные машинные операции: притачивание, обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием. Классификация машинных швов.

Темы лабораторно-практических работ

Уход за швейной машиной. Устранение дефектов машинной строчки. Изготовление образцов машинных швов.

Тема 3. Конструирование швейных изделий

Теоретические сведения. Понятие о чертеже. Инструменты и материалы. Построение чертежа выбранного изделия.

Тема лабораторно-практической работы.

Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия.

Тема 4. Технология изготовления швейных изделий

Теоретические сведения. Последовательность подготовки ткани к раскрою. Правила раскладки выкроек на ткани. Правила раскроя.

Выкраивание деталей. Критерии качества кроя. Правила безопасной работы иголками и

булавками.

Понятие о дублировании деталей кроя. Технология соединения детали с клеевой прокладкой. Основные операции при ручных работах: временное соединение мелкой детали с крупной — примётывание; временное ниточное закрепление стачанных и вывернутых краёв — вымётывание.

Основные машинные операции: присоединение мелкой детали к крупной — притачивание; соединение деталей по контуру с последующим вывёртыванием — обтачивание. Обработка припусков шва перед вывёртыванием.

Классификация машинных швов: соединительные (обтачной с расположением шва на сгибе и в кант).

Обработка мелких деталей швейного изделия обтачным швом. Устранение дефектов.

Последовательность изготовления изделия. Технология обработки выбранного изделия. Обработка срезов подкройной обтачкой с расположением её на изнаночной или лицевой стороне изделия. Обработка швов. Окончательная отделка изделия. Технология пошива подушки для стула. Профессия технолог-конструктор швейного производства, портной.

Темы лабораторно-практических работ. Изготовление образцов ручных швов. Конструирование и раскрой подушки для стула. Отделка изделия.

Тема 5. Художественные ремёсла

Теоретические сведения. Краткие сведения из истории старинного рукоделия — вязания. Вязаные изделия в современной моде. Материалы для вязания крючком. Правила подбора крючка в зависимости от вида изделия и толщины нити. Расчёт количества петель для изделия. Отпаривание и сборка готового изделия.

Основные виды петель для вязания крючком. Условные обозначения, применяемые при вязании крючком. Вязание полотна: начало вязания, вязание рядами, основные способы вывязывания петель, закрепление вязания. Вязание по кругу: основное кольцо, способы вязания по кругу. Профессия вязальщица текстильно-галантерейных изделий.

Практические работы. Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна несколькими способами. Плотное и ажурное вязание по кругу.

Раздел «Кулинария»

Тема 1. Блюда из круп и макаронных изделий

Теоретические сведения. Подготовка к варке круп и макаронных изделий. Технология приготовления крупяных рассыпчатых, вязких и жидких каш. Макароны. Технология приготовления макаронных изделий. Требования к качеству готовых блюд. Способы варки макаронных изделий. Посуда и инвентарь, применяемые при варке каш, бобовых и макаронных изделий.

Темы практических работ:

Приготовление блюд из круп и макаронных изделий.

Тема 2. Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря

Теоретические сведения. Пищевая ценность рыбы и нерыбных продуктов моря. Содержание в них белков, жиров, углеводов, витаминов. Виды рыбы и нерыбных продуктов

моря, продуктов из них. Признаки доброкачественности рыбы. Условия и сроки хранения рыбной продукции. Санитарные требования при обработке рыбы. Тепловая обработка рыбы. Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря. Подача готовых блюд. Требования к качеству готовых блюд

Темы лабораторно-практических работ

Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов.

Тема 3. Блюда из мяса

Теоретические сведения. Значение мясных блюд в питании. Виды мяса и субпродуктов. Признаки доброкачественности мяса. Органолептические методы определения доброкачественности мяса. Условия и сроки хранения мясной продукции. Оттаивание мороженого мяса. Подготовка мяса к тепловой обработке. Санитарные требования при обработке мяса. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке мяса. Виды тепловой обработки мяса. Определение качества термической обработки мясных блюд. Технология приготовления блюд из мяса. Подача к столу. Гарниры к мясным блюдам

Темы лабораторно-практических работ

Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса.

Тема 4. Блюда из птицы

Теоретические сведения. Виды домашней и сельскохозяйственной птицы и их кулинарное употребление. Способы определения качества птицы. Подготовка птицы к тепловой обработке. Способы разрезания птицы на части. Оборудование и инвентарь, применяемые при механической и тепловой обработке птицы. Виды тепловой обработки птицы. Технология приготовления блюд из птицы. Оформление готовых блюд и подача их к столу

Тема лабораторно-практической работы

Приготовление блюда из птицы.

Тема 5. Технология приготовления первых блюд (супов)

Теоретические сведения. Значение супов в рационе питания. Классификация супов. Технология приготовления бульонов. Заправочные супы. Технология приготовления супов. Супы-пюре, прозрачные супы, холодные супы. Оценка готового блюда. Оформление готового супа и подача к столу

Тема лабораторно-практической работы

Приготовление окрошки.

Тема 6. Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду

Теоретические сведения. Меню обеда. Сервировка стола к обеду. Набор столового белья, приборов и посуды для обеда. Подача блюд. Правила поведения за столом и пользования столовыми приборами

Темы лабораторно-практических работ. Исследование состава обеда.

Раздел «Технологии домашнего хозяйства»

Тема 1. Освещение жилого помещения

Теоретические сведения. Роль освещения в интерьере. Понятие о системе освещения жилого помещения. Естественное и искусственное освещение. Типы ламп: накаливания, люминесцентная, светодиодная, галогенная. Особенности конструкции ламп, область применения, потребляемая электроэнергия, достоинства и недостатки.

Типы светильников: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые. Современные системы управления светом: выключатели, переключатели, диммеры. Комплексная система управления «умный дом». Типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное. Профессия электрик.

Темы лабораторно-практических работ: Выполнение электронной презентации «Освещение жилого дома».

Тема 2. Предметы искусства и коллекции в интерьере

Теоретические сведения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Оформление и размещение картин. Понятие о коллекционировании. Размещение коллекций в интерьере.

Темы лабораторно-практических работ: Изготовление схемы размещения коллекции фото.

Тема 3. Гигиена жилища

Теоретические сведения. Значение в жизни человека соблюдения и поддержания чистоты и порядка в жилом помещении. Виды уборки: ежедневная (сухая), ежедневная (влажная), генеральная. Их особенности и правила проведения. Современные натуральные и синтетические средства, применяемые при уходе за посудой, уборке помещений.

Темы лабораторно-практических работ: Генеральная уборка кабинета технологии.

Раздел «Электротехника»

Тема 1. Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении

Теоретические сведения. Зависимость здоровья и самочувствия людей от поддержания чистоты в доме. Электрические бытовые приборы для уборки и создания микроклимата в помещении. Современный пылесос и его функции. Понятие о микроклимате. Современные технологии и технические средства создания микроклимата.

Темы лабораторно-практических работ: Проект прибора, лучший помощник по дому.

Раздел «Создание Art проекта»

Тема 1. Технологии декорирования деревянной рамки для фотографий.

Теоретические сведения. Проектирование росписи. Технологический процесс и точность изготовления росписи. Виды материалов для украшения и декорирования деревянной основы. Виды красок, подходящих для данного материала. Этап работы.

Подготовительные работы. Поиск материалов для выполнения задания. Задумка, идея. Поисковые работы. Утверждение макета.

Организация рабочего пространства. Перенос эскиза на деталь (рамку). Выполнение рисунка. Нанесение красочного слоя, декорирование предмета.

Правила безопасной работы ручными инструментами.

Темы лабораторно-практических работ: Декорирование рамки для фотографий.

Тема 2. Технологии художественно-прикладной обработки материалов из шелка, хлопка.

Теоретические сведения. Виды и приемы выполнения декоративной росписи на изделиях из хлопка, шелка. Виды природных и искусственных материалов и их свойства для художественно-прикладных работ. Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой изделий из хлопка, шелка.

Нанесение красочного или иного слоя на материал. Инструменты для выполнения работы.

Правила безопасного труда при выполнении художественно-прикладных работ. Профессии, связанные с художественной обработкой различных тканей и изделий.

Темы лабораторно-практических работ: Создание декоративно-прикладного изделия из хлопка, шелка. Поисковый этап проекта. Разработка технической и технологической документации. Подбор материалов и инструментов. Изготовление изделия. Подсчет затрат. Контроль качества изделия. Разработка технической и технологической документации.

Раздел «Создание изделий из текстильных материалов»

Тема 1. Свойства текстильных материалов

Теоретические сведения. Натуральные волокна животного происхождения. Способы их получения. Виды и свойства шерстяных и шелковых тканей. Признаки определения вида тканей по сырьевому составу. Сравнительная характеристика свойств тканей из различных волокон.

Темы лабораторно-практических работ: Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств.

Тема 2. Технология изготовления ручных и машинных швов

Теоретические сведения. Основные операции при ручных работах: подшивание прямыми, косыми и крестообразными стежками.

Основные машинные операции: подшивание потайным швом с помощью лапки для потайного подшивания; стачивание косых беек; окантовывание среза бейкой. Классификация машинных швов: краевой окантовочный с закрытыми срезами и с открытым срезом.

Темы лабораторно-практических работ: Изготовление образцов ручных швов. Изготовление образцов машинных швов. Изготовление образцов машинных швов (продолжение работы).

Тема 3. Художественные ремесла

Теоретические сведения. Отделка швейных изделий вышивкой. Материалы и оборудование для вышивки. Приемы закрепления ткани и ниток к вышивке. Приемы закрепления ниток на ткани. Технология выполнения прямых, косых, петельных, петлеобразных, крестообразных ручных стежков.

Материалы и оборудование для вышивки атласными лентами. Закрепление ленты в игле. Швы, используемые в вышивке лентами. Оформление готовой работы. Профессия вышивальщица.

Темы лабораторно-практических работ: Выполнение образцов швов. Выполнение образца вышивки лентами.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Цель и задачи проектной деятельности в 7 классе. Составные части годового творческого проекта семиклассников.

Практические работы.

Творческий проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства».

Творческий проект по разделу «Кулинария».

Творческий проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов».

Творческий проект по разделу «Создание Art проекта»

Составление портфолио и разработка электронной презентации.

Презентация и защита творческого проекта.

Варианты творческих проектов: «Аксессуар для летнего отдыха. Рюкзак», «Декоративная рамка для фотографий», «Оформление выставки творческих работ», «Умный дом», «Кухонная доска», «Модель», «Летняя сумка с вышивкой», «Приготовление сладкого стола».

Раздел «Кулинария»

Тема 1. Блюда из молока и молочных продуктов

Теоретические сведения. Значение молока в питании человека. Натуральное (цельное) молоко. Ассортимент молочных продуктов. Условия и сроки хранения молока, кисломолочных продуктов. Технология приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов. Требования к качеству готовых блюд.

Темы лабораторно-практических работ: Приготовление блюд из творога.

Тема 2. Мучные изделия

Теоретические сведения. Понятие «мучные изделия». Инструменты и приспособления.

Продукты для приготовления мучных изделий. Технология приготовления пресного, бисквитного, слоеного, песочного теста и выпечки мучных изделий.

Темы лабораторно-практических работ:

Приготовление изделий из пресного теста: блинчики. Приготовление бисквита. Приготовление изделий из пресного теста: блинчики. Оладьи.

Тема 3. Сладкие блюда

Теоретические сведения. Виды сладких блюд и напитков: компоты, кисели, желе, муссы, суфле. Их значение в питании человека. Рецептура, технология приготовления и подача к столу.

Темы лабораторно-практических работ: Запеченные яблоки.

Тема 4. Сервировка сладкого стола

Теоретические сведения. Сервировка сладкого стола. Набор столового белья, приборов, посуды. подача кондитерских изделий и сладких блюд.

Темы лабораторно-практических работ: Сервировка сладкого стола. Приготовление сладкого стола.

8 класс

Раздел «Семейная экономика»

Тема 1. Семья как экономическая ячейка общества

Теоретические сведения. Роль семьи в обществе. Функции семьи: воспитательная, коммуникативная, экономическая, стабилизирующая и регулирующая. Потребности семьи: рациональные, ложные, духовные, материальные. Потребительский портрет вещи. Затраты на приобретение товаров. Правила покупки. Способы выявления потребностей семьи. Минимальные и оптимальные потребности. Потребительская корзина одного человека и членов семьи.

Темы лабораторно-практических работ: Расчет затрат.

Тема 2. Информация о товарах

Теоретические сведения. Бюджет семьи. Информация о товарах. Источники информации. Торговые символы, этикетки, штриховой код. Понятие о сертификатах. Технология совершения покупок. Потребительские качества товаров и услуг. Правила поведения при совершении покупок. Способы защиты прав потребителей.

Темы лабораторно-практических работ: Разработка этикетки.

Тема 3. Бюджет семьи

Теоретические сведения. Источники семейных доходов и бюджет семьи. Технология построения семейного бюджета. Доходы и расходы семьи. Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи.

Темы лабораторно-практических работ: Список расходов моей семьи.

Тема 4. Расходы на питание

Теоретические сведения. Пища. Рациональное питание. Режим питания. Правила составления меню, в зависимости от калорийности продуктов. Планирование расходов на питание.

Темы лабораторно-практических работ: Учет потребления продуктов питания.

Тема 5. Сбережения. Личный бюджет

Теоретические сведения. Способы сбережения денежных средств семьи. Личный бюджет. Расходы: постоянные, переменные, непредвиденные. Варианты ведения учетной книги.

Темы лабораторно-практических работ: Учетная книга школьника.

Тема 6. Предпринимательство в семье

Теоретические сведения. Технология ведения бизнеса. Оценка возможности предпринимательской деятельности для пополнения семейного бюджета. Выбор возможного объекта или услуги для предпринимательской деятельности на основе анализа потребностей местного населения и рынка потребительских товаров.

Темы лабораторно-практических работ: Бизнес-план.

Тема 7. Экономика приусадебного участка

Теоретические сведения. Назначение приусадебного участка. Нормы потребления и средний урожай основных культур. Расчет прибыли приусадебного участка. Понятие себестоимость продукции, оптовые и розничные цены.

Темы лабораторно-практических работ: Расчет площади приусадебного участка.

Раздел «Технологии художественной обработки материалов»

Тема 1. Художественные ремесла

Теоретические сведения. Приемы безопасной работы. Основные приемы художественной вышивки гладью: китайская, владимирский шов, белым по белому, золотое шитье. Подготовка к вышивке. Подбор материалов и приспособлений (пяльцы, мулине, калька). Техники вышивания «атласной гладью», «штриховой гладью». Виды швов и стежков. Технологии швов «узелки» и «рококо». Материалы, инструменты и приспособления, необходимые для выполнения швов. Приемы объемности вышивки «узелками». Техника выполнения двусторонней глади и ее разновидностей: прямой и косой глади. Техника выполнения художественной глади. Особенности вышивания натюрморта. Вышивание пейзажа. Эффект светотени. Редкая гладь. Различия в выполнении листьев и отличия в вышивке предметов переднего и дальнего плана. Технология создания вышивки с помощью компьютера.

Темы лабораторно-практических работ: Взаимосвязь формы и содержания. Вышивка атласной и штриховой гладью. Вышивка швами «узелки» и «рококо». Вышивка в технике двусторонней глади. Вышивка в технике художественной глади.

Раздел «Технологии ведения дома»

Тема 1. Инженерные коммуникации в доме

Теоретические сведения. Характеристика основных элементов систем водоснабжения, энергоснабжения, теплоснабжения, канализации в городском и сельском домах. Правила их эксплуатации. Современные системы фильтрации воды. Система безопасности жилища.

Тема 2. Водопровод и канализация: типичные неисправности и простейший ремонт

Теоретические сведения. Системы водопровода и канализации в жилом помещении. Система канализации в доме. Мусоропроводы и мусоросборники. Схемы горячего и холодного водоснабжения в многоэтажном доме.

Тема 3. Организация порядка и хранение вещей.

Теоретические сведения. Способы организации порядка. Способы хранения вещей.

Темы лабораторно-практических работ: Хранение вещей.

Тема 4. Создание органайзера для мелких вещей.

Теоретические сведения. Способы создания органайзеров для вещей. Виды органайзеров.

Темы лабораторно-практических работ: Создание органайзера.

Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности»

Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность

Теоретические сведения. Проектирование как сфера профессиональной деятельности. Последовательность проектирования. Банк идей. Реализация проекта. Оценка проекта.

Практические работы: Обоснование темы творческого проекта. Разработка вариантов, выбор лучшего варианта. Выполнение проекта и анализ результатов работы. Оформление пояснительной записки и проведение презентации.

Варианты творческих проектов: «Семейный бюджет», «Бизнес-план», «Дом будущего», «Мой профессиональный выбор».

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

5 класс (68 часов в год)

№ п/п	Наименование раздела, темы.	Количество часов	Количество практических	Планируемые результаты на раздел (тему)
I	Технологии творческой и опытнической деятельности (4ч)			
1	Введение (1ч)	1		Ознакомиться с правилами поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте. Иметь представление о содержании курса

2	Исследовательская и созидательная деятельность (1ч)	1		Ознакомиться с примерами творческих проектов пятиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности.
3-4	Этапы выполнения проекта (2ч)	2		Изучить этапы выполнения проекта. Выполнять проект по разделу «Технологии домашнего хозяйства». Выполнять проект по разделу «Технологии обработки конструкционных материалов». Выполнять проект по разделу «Создание изделий из текстильных материалов». Выполнять проект по разделу «Кулинария». Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект
II	Раздел «Технологии домашнего хозяйства» (2 ч)			
5-6	Интерьер жилого дома (2 ч)	2	1	Ознакомиться с эргономическими, санитарно-гигиеническими, эстетическими требованиями к интерьеру. Находить и представлять информацию об устройстве современной кухни. Планировать кухню с помощью шаблонов и компьютера <i>Практическая работа №1</i> «Планировка кухни»
III	Раздел «Электротехника» (2 ч)			
7-8	Бытовые электроприборы на кухне (2ч)	2	1	Изучить потребность в бытовых электроприборах на кухне. Находить и представлять информацию об истории электроприборов. Изучить принципы действия и правила эксплуатации микроволновой печи и бытового холодильника <i>Лабораторно-практическая работа № 1. «Изучение потребности в бытовых электроприборах на кухне»</i>
IV	Раздел «Создание Art проекта» (20 ч)			
	Тема: «Технологии создания открытки в стиле скрапбукинг» (12 ч)			
9-10	Оборудование рабочего места учащегося и	2	1	Организовать рабочее место учащегося для декоративных работ. <i>Практическая и лабораторно-практическая работа № 2.</i>

	планирование работ по созданию изделий (2ч)			«Оборудование рабочего места и отработка приемов создания».
11-12	Планирование создания изделия (2ч)	2	1	<i>Практическая и лабораторно-практическая работа № 3.</i> «Составление схемы технологического процесса изготовления детали». Знать понятия: этап, деталь, заготовка, сборка, изделие; Уметь составлять технологическую и маршрутную карты
13-14	Графическое изображение изделия (2ч)	2	1	Читать и выполнять графическое изображение изделия. Размечать плоское изделие. <i>Лабораторно-практическая работа №4.</i> «Разметка изделия».
15-16	Ручная обработка бумаги. (2ч)	2	1	Определять виды бумаги. Характеризовать определенные декоративные материалы. Знать технику нанесения и вырезания деталей для основы. Выполнять рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами при вырезание деталей. <i>Практическая работа № 4.</i> «Выпиливание деревянных заготовок из доски».
17-18	Вырезание деталей из картона (2ч)	2	1	Выполнять рациональные и безопасные приёмы работ ручными инструментами при сверлении. <i>Практическая и лабораторно-практическая работа № 5.</i> «Отработка приемов крепления заготовок на картоне».
19-20	Соединение изделий из бумаги и картона клеем (2ч)	2	1	Соединять детали из бумаги клеем. Работать ручными инструментами с соблюдением правил безопасности. <i>Практическая и лабораторно-практическая работа № 6.</i> «Соединение деталей из плотного картона и бумаги».
Тема: «Технологии художественно-прикладной обработки материалов» (8ч)				
21-22	Подготовка эскиза. (2ч)	2	1	Выполнять подготовительные работы и работы по созданию эскиза. <i>Практическая и лабораторно-практическая работа № 7.</i> «Эскиз принта».
23-24	Создание картона. (2ч)	2	1	Разрабатывать и наносить рисунок на картон. Выполнять работы по нанесению рисунка и подготовке картона.

				<i>Практическая и лабораторно-практическая работа № 8. «Создание картона».</i>
25-26	Перенос рисунка. Подготовка поверхностей и роспись. (2ч)	2	1	<i>Практическая и лабораторно-практическая работа № 9. «Подготовка изделия. Роспись».</i> Знать правила безопасной работы при подготовке поверхностей и росписи; Уметь подготавливать поверхности: картон, предварительный рисунок, мел; расписывать
27-28	Защита творческого проекта (2ч)	2		Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект
V	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (26ч)			
	Тема 1. Свойства текстильных материалов (4ч)			
29-30	Технология изготовления ткани (2ч)	2	1	Исследовать свойства нитей основы и утка. Определять лицевую и изнаночную стороны ткани. Определять виды переплетения нитей в ткани. Проводить анализ прочности окраски тканей. Находить и предъявлять информацию о производстве нитей и тканей в домашних условиях, инструментах и приспособлениях, которыми пользовались для этих целей в старину. <i>Лабораторно-практическая работа № 10. «Определение направления долевой нити в ткани».</i>
31-32	Текстильные материалы и их свойства (2ч)	2	1	Составлять коллекции тканей из натуральных волокон растительного происхождения. Исследовать свойства хлопчатобумажных и льняных тканей. Изучать характеристики различных видов волокон и материалов: тканей, ниток, тесьмы, лент по коллекциям. Определять направление долевой нити в ткани.

				<p>Изучать свойства тканей из хлопка и льна. Знакомиться с профессиями оператор прядильного производства и ткач. Оформлять результаты исследований. <i>Лабораторно-практическая работа № 11.</i> «Изучение свойств тканей из хлопка и льна».</p>
Тема 2. «Конструирование швейных изделий» (4ч)				
33-34	Конструирование швейных изделий	2	1	<p>Снимать мерки с фигуры человека и записывать результаты измерений. Рассчитывать по формулам отдельные элементы чертежей швейных изделий. <i>Практическая работа № 10.</i> «Определение размеров и снятие мерок».</p>
35-36	Изготовление выкройки выбранного изделия	2	1	<p>Строить чертёж швейного изделия в масштабе 1: 4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам. Копировать готовую выкройку. Находить и предъявлять информацию об истории швейных изделий <i>Практическая работа № 11.</i> «Построение чертежа швейного изделия в масштабе 1:4 и в натуральную величину по своим меркам или по заданным размерам».</p>
Тема 3. «Швейная машина» (8ч)				
37-38	Швейная машина	2	1	<p>Изучать устройство современной бытовой швейной машины с электрическим приводом. Подготавливать швейную машину к работе: наматывать нижнюю нитку на шпульку, заправлять верхнюю и нижнюю нитки, выводить нижнюю нитку наверх. <i>Лабораторно-практическая работа № 12.</i> «Заправка верхней и нижней нитей».</p>
39-40	Швейная машина	2	1	<p>Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. Находить и предъявлять информацию об</p>

				истории швейной машины. Овладевать безопасными приёмами труда <i>Лабораторно-практическая работа № 13. «Приемы работы на швейной машине».</i>
41-42	Неполадки в швейной машине	2	1	Определять соответствие номера иглы и ниток. Уметь правильно заправлять верхнюю и нижнюю нити в швейной машине. <i>Лабораторно-практическая работа № 14. «Устранение неполадок в работе швейной машины».</i>
43-44	Машинные швы (2ч)	2	1	Выполнять прямую и зигзагообразную машинные строчки с различной длиной стежка по намеченным линиям по прямой и с поворотом под углом с использованием переключателя вида строчек и регулятора длины стежка. Выполнять закрепки в начале и конце строчки с использованием клавиши шитья назад. <i>Лабораторно-практическая работа № 15. «Изготовление образцов машинных работ».</i>
Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (10ч)				
45-46	Раскрой швейного изделия	2	1	Определять способ подготовки данного вида ткани к раскрою. Выполнять экономную раскладку выкроек на ткани с учётом направления долевой нити, ширины ткани и направления рисунка, обмеловку с учётом припусков на швы. Выкраивать детали швейного изделия. Находить и предъявлять информацию об истории создания инструментов для раскроя <i>Лабораторно-практическая работа № 16. «Раскрой швейного изделия».</i>
47-48	Ручные швейные работы	2	1	<i>Лабораторно-практическая работа № 17. «Изготовление образцов ручных работ».</i> Знать правила выполнения прямого стежка. Способы переноса линий выкройки на детали кроя: портновскими булавками и мелом, прямыми стежками. Основные операции при ручных работах: предохранение срезов от осыпания —

				ручное обмётывание; временное соединение деталей — смётывание; временное закрепление подогнутого края — замётывание (с открытым и закрытым срезами); Уметь применять на практике все изученные швы
49-50	Последовательность изготовления изделия	2	1	<i>Лабораторно-практическая работа № 18. «Прокладывание контурных и контрольных линий и точек на деталях кроя. Обработка деталей кроя».</i> Знать основные операции при машинной обработке изделия; Уметь выполнять изученные швы
51-52	Окончательная отделка швейных изделий. ВТО.	2	1	<i>Лабораторно-практическая работа № 19. «Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия».</i> Определение качества готового изделия. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту.
53-54	Защита творческого проекта	2		Уметь подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект
VI	Раздел «Кулинария» (14 ч)			
55-56	Санитария и гигиена (2ч)	2	1	Овладевать навыками личной гигиены при приготовлении и хранении пищи. Организовывать рабочее место. Определять набор безопасных для здоровья моющих и чистящих средств для мытья посуды и кабинета. <i>Лабораторно-практическая работа № 20. «Проведение санитарно-гигиенических мероприятий в помещении кабинета кулинарии».</i>
57-58	Здоровое питание (2ч)	2	1	Находить и предъявлять информацию о содержании в пищевых продуктах витаминов, минеральных солей и микроэлементов. Осваивать исследовательские навыки при проведении лабораторно-практических работ по определению качества пищевых продуктов и питьевой воды.

				<p>Составлять индивидуальный режим питания и дневного рациона.</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 21.</i></p> <p>«Поиск рецептов блюд, соответствующих принципам рационального питания. Составление меню из малокалорийных продуктов».</p>
59-60	Бутерброды и горячие напитки (2ч)	2	1	<p>Готовить и оформлять бутерброды.</p> <p>Определять вкусовые сочетания продуктов в бутербродах.</p> <p>Подсушивать хлеб для канапе в жарочном шкафу или тостере.</p> <p>Готовить горячие напитки (чай, кофе, какао).</p> <p>Проводить сравнительный анализ вкусовых качеств различных видов чая и кофе.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о растениях, из которых можно приготовить горячие напитки.</p> <p>Дегустировать бутерброды и горячие напитки</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 22.</i> « Приготовление бутербродов и горячих напитков к завтраку».</p>
61-62	Блюда из овощей и фруктов (2ч)	2	1	<p>Определять доброкачественность овощей и фруктов по внешнему виду и с помощью индикаторов.</p> <p>Выполнять кулинарную механическую обработку овощей и фруктов.</p> <p>Выполнять нарезку овощей.</p> <p>Выполнять художественное украшение салатов.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы работы ножом и приспособлениями для нарезки овощей. Отрабатывать точность и координацию движений при выполнении приёмов нарезки.</p> <p>Читать технологическую документацию.</p> <p>Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.</p> <p>Готовить салат из сырых овощей или фруктов.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы тепловой обработки овощей.</p>

				<p>Готовить гарниры и блюда из варёных овощей.</p> <p>Осуществлять органолептическую оценку блюд;</p> <p><i>Темы лабораторно-практических работ № 23: на выбор</i></p> <p>«Приготовление фруктового салата».</p> <p>«Приготовление винегрета».</p>
63-64	Блюда из яиц	2	1	<p>Уметь определять свежесть яиц с помощью овоскопа или подсоленной воды.</p> <p>Готовить блюда из яиц.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о способах хранения яиц без холодильника, блюдах из яиц, способах оформления яиц к народным праздникам</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 24. «Приготовление блюда из яиц».</i></p>
65-66	Сервировка стола к завтраку.	2	1	<p>Уметь подбирать столовое бельё для сервировки стола к завтраку.</p> <p>Подбирать столовые приборы и посуду для завтрака.</p> <p>Составлять меню завтрака. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола.</p> <p>Выполнять сервировку стола к завтраку, овладевая навыками эстетического оформления стола. Складывать салфетки.</p> <p>Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 25. «Оформление стола к завтраку».</i></p>
67-68	Защита творческого проекта	2		<p>Уметь определять качество готового изделия. Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.</p> <p>Составлять доклад к защите творческого проекта.</p> <p>Защищать творческий проект</p>
	ИТОГО	68		

6 КЛАСС

(68 часов в год, 2 ч — резервное время)

№ п/п	Наименование раздела, темы.	Количество часов	Количество практических	Планируемые результаты на раздел (тему)
I	Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» (2ч)			
1	Введение (1ч)	1	1	Знакомиться с правилами поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте. Иметь представление о содержании курса.
2	Исследовательская и созидательная деятельность (1ч)	1		Уметь обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию с помощью компьютера. Выполнять проект и анализировать результаты работы. Оформлять пояснительную записку и проводить презентацию проекта. Знакомиться с примерами творческих проектов шестиклассников. Определять цель и задачи проектной деятельности.
II	Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 6 часов			
	Тема 1. «Интерьер жилого дома»			
3-4	Планировка жилого дома (2ч)	2	1	Находить и предъявлять информацию об устройстве современного жилого дома, квартиры, комнаты. Планировать комнату подростка с помощью шаблонов и компьютера. Выполнять эскизы в целях подбора материалов и цветового решения комнаты. <i>Практическая работа № 1. «Выполнение эскиза интерьера комнаты подростка».</i>
5-6	Интерьер жилого дома (2 ч)	2	1	Изучать виды занавесей для окон и выполнять макет. Выполнять электронную презентацию по одной из тем: «Виды штор», «Стили в оформлении интерьера» и др. <i>Практическая работа №2. Электронная презентация «Декоративное оформление интерьера».</i>
	Тема 2. «Комнатные растения в интерьере»			
7-8	Комнатные растения в	2	1	Находить и предъявлять информацию о приёмах размещения комнатных растений, происхождении и

	интерьере квартиры (2ч)			значении слов, связанных с уходом за растениями. <i>Практическая работа № 3. «Размещение растений в интерьере своей комнаты».</i>
9-10	Технология выращивани я комнатных растений (2ч)	2	1	<i>Практическая работа № 4. Выполнение презентации «Растение в интерьере жилого дома».</i> Иметь представление о профессии «садовник»; Знать технологию выращивания комнатных растений; Уметь работать с программой для составления презентаций PowerPoint
III	Раздел «Создание Art проекта» (22 ч)			
	Тема 1. «Технологии ручной обработки хлопковых изделий»			
11-12	Заготовка, выбор для изготовления изделия (2ч)	2	1	Уметь определять виды изделий. <i>Практическая и лабораторно-практическая работа № 5 «Определение видов хлопковых изделий»</i>
13-14	Применение материалов для изготовления изделия (2ч)	2	1	Уметь составлять схемы, картон рисунка <i>Практическая и лабораторно-практическая работа № 6. «Составление схемы, картон рисунка».</i>
15-16	Декорирование и моделирование изделий из хлопка (2ч)	2	1	Декорировать и моделировать изделия из хлопка. Разрабатывать эскиз будущего принта. <i>Лабораторно-практическая работа № 7. «Изготовление принта для изделия».</i>
17-18	Моделирование изделий из хлопка(2ч)	2	1	Уметь разрабатывать концепцию будущего принта. <i>Практическая работа № 7. «Технология изготовления изделия».</i>
19-20	Декорирование изделий из хлопка (2ч)	2	1	Знать , что такое акрил, что содержит в составе. Уметь моделировать, декорировать хлопковое изделие. <i>Практическая и лабораторно-практическая работа № 8. «Декорирование изделий из хлопка».</i>
	Тема 2. «Создание поздравительных открыток из подручных материалов» (10ч)			
21-22	Задумка. Создание эскиза -идея. (2ч)	2	1	Выполнять подготовительные работы и работы по созданию эскиза. <i>Практическая и лабораторно-практическая работа № 9. «Создание творческого эскиза для открытки».</i>

23-24	Выполнение колористического решения. Заготовки частей открытки. (2ч)	2	1	Уметь соединять детали для открытки. Выполнять колористическое решение в виде эскиза. Работать ручными инструментами с соблюдением правил безопасности. <i>Практическая и лабораторно-практическая работа № 10. «Соединение деталей открытки».</i>
25-26	Отделка изделия. Перенос рисунка. Разметка. (2ч)	2	1	Разрабатывать и наносить рисунок на изделие. Выполнять работы по переносу картона и рисунка, отделки изделия. <i>Практическая и лабораторно-практическая работа № 11. «Отделка изделия».</i>
27-28	Декорирование изделия. Расставление акцентов и деталей. (2ч)	2	1	Уметь грамотно расставлять акценты, выполнять детали. <i>Практическая и лабораторно-практическая работа № 12. «Декорирование открытки».</i>
29-30	Защита творческого проекта (2ч)	2	1	Уметь оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект
IV	Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (22ч)			
	Тема 1. Свойства текстильных материалов (2ч)			
31-32	Текстильные материалы из химических волокон и их свойства (2ч)	2	1	Уметь составлять коллекции тканей и нетканых материалов из химических волокон. Исследовать свойства текстильных материалов из химических волокон. Подбирать ткань по волокнистому составу для различных швейных изделий. Находить и предъявлять информацию о современных материалах из химических волокон и их применении в текстиле. Оформлять результаты исследований. Знакомиться с профессией оператор на производстве химических волокон <i>Лабораторно-практическая работа № 13. «Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон».</i>
	Тема 2. «Швейная машина» (6ч)			
33-34	Уход за	2	1	Учиться чистить и смазывать швейную машину.

	швейной машиной (2ч)			Изучать устройство машинной иглы. <i>Лабораторно-практическая работа № 14. «Уход за швейной машиной».</i>
35-36	Дефекты машинной строчки (2ч)	2	1	Уметь определять вид дефекта строчки по её виду. Изучать устройство регулятора натяжения верхней нитки. Подготавливать швейную машину к работе. Выполнять регулирование качества зигзагообразной и прямой строчек с помощью регулятора натяжения верхней нитки. Овладевать безопасными приёмами труда на швейной машине <i>Лабораторно-практическая работа № 15. «Устранение дефектов машинной строчки.».</i>
37-38	Виды машинных операций (2ч)	2	1	Уметь изготавливать образцы машинных работ: притачивание и обтачивание. Проводить влажно-тепловую обработку на образцах. Обрабатывать мелкие детали проектного изделия обтачным швом (мягкий пояс, бретели и др.) <i>Лабораторно-практическая работа № 16. «Изготовление образцов машинных швов».</i>
Тема 3. Конструирование швейных изделий (2ч)				
39-40	Конструирование швейных изделий (2ч)	2	1	<i>Лабораторно-практическая работа № 17. «Снятие мерок и построение чертежа швейного изделия».</i> Знать понятия: мерки, чертеж; Уметь снимать мерки; строить чертеж выкройки швейного изделия
Тема 4. Технология изготовления швейных изделий (6ч)				
41-42	Ручные работы (2ч)	2	1	Уметь выполнять правила безопасной работы иглами, булавками, утюгом. Изготавливать образцы ручных работ: перенос линий выкройки на детали кроя с помощью прямых копировальных стежков; примётывание; вымётывание. <i>Лабораторно-практическая работа № 18. «Изготовление образцов ручных работ».</i>
43-44	Технология пошива подушки (2ч)	2	1	Уметь обрабатывать проектное изделие по индивидуальному плану. Осуществлять самоконтроль и оценку качества готового изделия, анализировать ошибки. Находить и предъявлять информацию об истории

				<p>швейных изделий, одежды.</p> <p>Овладевать безопасными приёмами труда.</p> <p>Знакомиться с профессиями технолог-конструктор швейного производства, портной</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа</i> № 19. «Конструирование и раскрой подушки для стула».</p>
45-46	Окончательная отделка швейных изделий. ВТО (2ч)	2	1	<p><i>Лабораторно-практическая работа</i> № 20. «Стачивание деталей и выполнение отделочных работ. Влажно-тепловая обработка изделия».</p> <p>Знать правила выполнения ВТО; основные операции ВТО: приутюживание, разутюживание, заутюживание;</p> <p>Уметь выполнять ВТО</p>
Тема 5. «Художественные ремёсла» (6ч)				
47-48	Основы технологии вязания крючком (2ч)	2	1	<p>Изучать материалы и инструменты для вязания.</p> <p>Подбирать крючок и нитки для вязания.</p> <p>Вязать образцы крючком.</p> <p>Зарисовывать и фотографировать наиболее интересные вязаные изделия.</p> <p><i>Практическая работа № 13.</i> «Основные виды петель при вязании крючком. Вязание полотна несколькими способами».</p>
49-50	Вязание по кругу (2ч)	2	1	<p>Знакомиться с профессией вязальщица текстильно-галантерейных изделий.</p> <p>Находить и предъявлять информацию об истории вязания</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа</i> № 21. «Плотное и ажурное вязание по кругу».</p>
51-52	Защита творческого проекта	2		<p>Определение качества готового изделия. Уметь оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать электронную презентацию проекта.</p> <p>Составлять доклад к защите творческого проекта.</p> <p>Защищать творческий проект</p>
V	Раздел «Кулинария» (16 ч)			
53-54	Блюда из круп и макаронных изделий (2ч)	2	1	<p>Уметь определять экспериментально оптимальное соотношение крупы и жидкости при варке гарнира из крупы.</p> <p>Готовить рассыпчатую, вязкую и жидкую каши.</p> <p>Определять консистенцию блюда.</p> <p>Готовить гарнир из макаронных изделий.</p>

				<p>Находить и предъявлять информацию о крупах и продуктах их переработки; о блюдах из круп и макаронных изделий.</p> <p>Дегустировать блюда из круп и макаронных изделий</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа</i></p> <p>№ 22. «Приготовление блюд из круп и макаронных изделий».</p>
55-56	Блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря (2ч)	2	1	<p>Уметь определять свежесть рыбы органолептическими методами.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки рыбы.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению рыбных блюд.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку свежемороженой рыбы. Выполнять механическую обработку чешуйчатой рыбы.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Выбирать и готовить блюда из рыбы и нерыбных продуктов моря.</p> <p>Определять качество термической обработки рыбных блюд.</p> <p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о блюдах из рыбы и морепродуктов</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 23.</i></p> <p>«Определение свежести рыбы. Приготовление блюда из рыбы. Приготовление блюда из морепродуктов».</p>
57-60	Блюда из мяса и птицы (4ч)	2	1	<p>Уметь определять качество мяса и птицы органолептическими методами.</p> <p>Подбирать инструменты и приспособления для механической и кулинарной обработки мяса и птицы.</p> <p>Планировать последовательность технологических операций по приготовлению мясных блюд.</p> <p>Выполнять механическую кулинарную обработку мяса и птицы.</p> <p>Осваивать безопасные приёмы труда.</p> <p>Выбирать и готовить блюда из мяса и птицы.</p> <p>Проводить оценку качества термической обработки мясных блюд.</p>

				<p>Сервировать стол и дегустировать готовые блюда.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о блюдах из мяса и птицы, соусах и гарнирах к мясным блюдам</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 24, 25.</i></p> <p>«Определение доброкачественности мяса. Приготовление блюда из мяса. Приготовление блюда из птицы».</p>
61-62	Технология приготовления первых блюд (супов) (2ч)	2	1	<p>Уметь определять качество продуктов для приготовления супа.</p> <p>Готовить бульон.</p> <p>Готовить и оформлять заправочный суп.</p> <p>Выбирать оптимальный режим работы нагревательных приборов. Определять консистенцию супа.</p> <p>Соблюдать безопасные приёмы труда при работе с горячей жидкостью.</p> <p>Осваивать приёмы мытья посуды и кухонного инвентаря.</p> <p>Читать технологическую документацию. Соблюдать последовательность приготовления блюд по технологической карте.</p> <p>Осуществлять органолептическую оценку готовых блюд.</p> <p>Овладевать навыками деловых, уважительных, культурных отношений со всеми членами бригады.</p> <p>Находить и предъявлять информацию о различных видах супа</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 26.</i> «Приготовление крошки».</p>
63-64	Приготовление обеда. Сервировка стола к обеду (2ч)	2	1	<p>Подбирать столовое бельё для сервировки стола к обеду.</p> <p>Подбирать столовые приборы и посуду для обеда. Составлять меню обеда. Рассчитывать количество и стоимость продуктов для стола.</p> <p>Выполнять сервировку стола к обеду, овладевая навыками эстетического оформления стола</p> <p>Участвовать в ролевой игре «Хозяйка и гости за столом»</p> <p><i>Лабораторно-практическая работа № 27.</i> «Исследование состава обеда»</p>
65-66	Защита творческого проекта (2ч)	2		<p>Уметь определять качество готового изделия.</p> <p>Оформлять портфолио и пояснительную записку к творческому проекту. Подготавливать</p>

				электронную презентацию проекта. Составлять доклад к защите творческого проекта. Защищать творческий проект
67-68	Резервный урок	2		
	ИТОГО	68		

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

7 класс 68 часов (2 часа в неделю)

№ п/п	Наименование раздела, темы.	Количество практических	Количество часов	Планируемые результаты на раздел (тему)
1-2	Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок (2 часа)		2	Знать правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте Иметь представление о разделах технологии, предназначенных для изучения в 7 классе
I Раздел «Технологии домашнего хозяйства» 6 часов				
3-4	Освещение жилого помещения. Пр/работа № 1 «Выполнение электронной презентации» (2 часа)	§1. Пр/работа №1 стр 13.	2	Знать типы освещения: общее, местное, направленное, декоративное, комбинированное; виды освещения: естественное, искусственное, дневное; лампы: накаливания, люминесцентная, светодиодная, галогенная; светильники: потолочные висячие, настенные, настольные, напольные, встроенные, рельсовые, тросовые; выключатель; диммеры. Уметь выполнять электронные презентации; различать типы и виды освещения
5-6	Предметы искусства и коллекции в интерьере. Пр/работа №2 «Изготовление схемы размещения коллекции фото». (2 часа)	§2. Пр/работа №2. стр.15	2	Знать сущность понятий «предметы искусства», «коллекция», «багет», «паспарту», «коллекционирование»; профессию «дизайнер»; Уметь правильно размещать предметы искусства в интерьере

7-8	Гигиена жилища. Пр/работа №3 «Генеральная уборка кабинета технологии». (2 часа)	§3. Подобрать материал для декорирования фоторамки	2	Знать виды уборки; последовательность уборки; средства для уборки; Уметь производить уборку помещений
II Раздел «Электротехника» 2 часа				
9-10	Бытовые приборы для создания микроклимата в помещении. Пр/работа №4 «Декоративная рамка для фотографий». (2 часа)	§4. Пр/работа №4. стр.24	2	Знать понятия «многофункциональный пылесос», «робот-пылесос», «микроклимат»; климатические приборы: воздухоочистители, кондиционеры, увлажнитель воздуха, ионизатор-очиститель воздуха, озонаторы; Уметь поддерживать чистоту в доме при помощи современных бытовых приборов.
III Раздел «Создание Артпроекта» (22 часа)				
Тема 1. «Технологии декорирования деревянной рамки для фотографий»(8 часов)				
11-12	Проектирование, задумка декорирования рамки из дерева с учётом её свойств.		2	Знать свойства древесины: физические (цвет, запах, влажность...). Уметь декорировать деревянные изделия.
13-14	Подготовительный эскиз и картон для выполнения работ.		2	Знать технику создания эскиза. Уметь выполнять подготовительные работы картона.
15-16	Виды и приемы выполнения декоративной работы по созданию деревянной рамки для фотографий.		2	Знать правила безопасной работы; Уметь подбирать нужные материалы для создания рамки. Выполнять декоративные работы.
17-18	Полная доработка декоративных работ. Расставление акцентов, выполнение деталей. (2 часа)		2	Знать технику доработки изделия; Уметь расставлять акценты, выполнять детали на рамке.
Тема 2 Технологии художественно-прикладной обработки материалов из хлопка, шелка (14 часов)				
19-20	Проектирование росписи. Создание эскиза. (2 часа)		2	Знать технику выполнения эскиза для определенной росписи. Уметь изготавливать декоративно-прикладные эскизы.

21- 22	Поисковые работы. Выполнение колористического решения. (2 часа)		2	Уметь: выбирать гармоничное колористическое решение; – аргументированно защищать свой выбор; – делать эскизы и подбирать материалы для выполнения изделия
23- 24	Технологический этап творческого проекта. (2 часа)		2	Уметь: – пользоваться необходимой литературой; – подбирать все необходимое для выполнения идеи
25- 26	Технологический этап творческого проекта. Декорирование изделия. (2 часа)		2	Уметь декорировать и моделировать, выполнять намеченные работы
27- 28	Технологический этап творческого проекта. Декорирование изделия. (2 часа)		2	Уметь декорировать и моделировать, выполнять намеченные работы
29- 30	Расставление акцентов, доведение деталей. (2 часа)		2	Уметь доводить работу до задумки. Дорабатывать детали.
31- 32	Защита проекта. (2 часа)		2	Уметь представлять и защищать выполненную работу
IV Раздел «Создание изделий из текстильных материалов» (12 часов)				
Тема 1. «Свойства текстильных материалов» (2 часа)				
33- 34	Ткани из волокон животного происхождения и их свойства. Л.-пр/работа №7 «Определение сырьевого состава тканей и изучение их свойств». (2 часа)	§14. Л.-пр/работ а №7. стр.101	2	Знать сущность понятий «шерсть», «руно», «поясная одежда», «шелк», «шелк-сырец»; Уметь по внешним признакам определять шерстяные ткани и ткани из натурального шелка
Тема 2. «Технология изготовления ручных и машинных швов» (6 часов)				
35- 36	Технология ручных работ. Пр/работа №9 «Изготовление образцов ручных швов». (2 часа)	§19. Пр/р абота №9. стр.124	2	Знать правила безопасной работы; термины «подшивание прямыми, косыми и крестообразными стежками»; Уметь изготавливать образцы ручных швов
37- 38	Технология машинных работ. Пр/работа №10 «Изготовление образцов	§20. Пр/рабо та №10.	2	Знать термины: кант, окантовочный шов, окантовывание; Иметь представление о существующих

	машинных швов». (2 часа)	стр.130		приспособлениях к швейной машине: лапка для потайного подшивания, обметывания петель и пришивания пуговиц; Уметь использовать на практике приспособления к швейной машине
39-40	Технология машинных работ. Пр/работа №10 «Изготовление образцов машинных швов». (2 часа)	§20. Пр/работа №11. стр.130	2	Знать термины: кант, бейка, окантовочный шов, окантовывание; Иметь представление о существующих приспособлениях к швейной машине: лапка для притачивания потайной застежки-молнии; лапка-окантовыватель; Уметь использовать на практике приспособления к швейной машине
Тема 3 «Художественные ремесла» (4 часа)				
41-42	Отделка швейных изделий вышивкой. Пр/работа №12 «Выполнение образцов швов». (2 часа)	§25. Пр/работа №12. стр.151	2	Знать стежки: прямые, косые, петельные, петлеобразные, крестообразные; швы: «вперед иголку», «назад иголку», «шнурок», стебельчатый, петельный, тамбурный, «петля с креплением», «полупетля с креплением», «козлик», бархатный; Уметь подбирать материалы и оборудование для вышивки; выполнять все вышеперечисленные швы;
43-44	Вышивание лентами. Пр/работа №13 «Выполнение образца вышивки лентами». (2 часа)	§26. Пр/работа №13. стр.159	2	Знать виды стежков: прямой стежок, прямой стежок с завитком, изогнутый прямой стежок, ленточный стежок, ленточный стежок «бант». Швы: «шнурок», «сетка», «петля с креплением», «полупетля с креплением», «французский узелок», «рококо»; Иметь представление о профессии «вышивальщица»; Уметь вышивать лентами, используя изученные швы
V Раздел «Технологии творческой и опытнической деятельности» 8 часов				

45-46	Поисковый этап творческого проекта. «Аксессуар для летнего отдыха. Рюкзак». Л.-пр/работа №8 «Выбор и обосновании темы проекта». (2 часа)	Л.-пр/работ а №8. стр.159	2	Уметь - находить информацию в интернете, сортировать ее, выбирать; - формулировать задачи; - предъявлять требования к будущему изделию; - оформлять проект в Word
47-48	Технологический этап творческого проекта «Рюкзак». Пр/работа №14 «Разработка технологической документации. Изготовление изделия». (2 часа)	Пр/рабо та №14	2	Знать поэтапность разработки и изготовления изделия; Уметь выполнять чертежи выкройки, размещать выкройку на ткани, выполнять раскрой и пошив изделия
49-50	Заключительный этап творческого проекта. Пр/работа №15 «Контроль качества. Реклама». (2 часа)	Пр/рабо та №15 Презентация	2	Знать цены на приобретенные материалы; Уметь рассчитывать затраты на изготовление изделия; оценивать свое изделие самому и объективно воспринимать оценку окружающих; выполнять рекламу изделия
51-52	Защита творческого проекта. (2 часа)		2	Уметь представить и защитить творческий проект
VI	Раздел «Кулинария» (16 часов)			
	Тема 1 «Блюда из молока и молочных продуктов» 2 часа			
53-54	Блюда из молока и молочных продуктов. Пр/работа №16 «Приготовление блюд из творога». (2 часа)	§27. Пр/рабо та №16. стр.170	2	Знать: пищевая ценность молока; кисломолочные продукты; условия хранения молока и кисломолочных продуктов; технологию приготовления блюд из молока и кисломолочных продуктов; требования к качеству готовых блюд; Уметь определять качество молока и молочных продуктов ; применять знания на практике
	Тема 2 «Мучные изделия» 6 часов			
55-56	Мучные изделия. Пр/работа №17 «Приготовление изделий из пресного теста: блинчики». (2 часа)	§28. Пр/рабо та №17.	2	Иметь представление: – о видах теста и разрыхлителей; – технологии приготовления теста и изделий из него;

				– видах начинок и украшений для изделий из теста
57-58	Мучные изделия. Пр/работа №18 «Приготовление бисквита». (2 часа)	§28. Пр/работа №18.	2	Знать: – состав теста и способ его приготовления; – правила первичной обработки муки;
59-60	Мучные изделия. Пр/работа №19 «Оладьи». (2 часа)	§28. Л.-пр/работ а №8. стр.179	2	Уметь применять знания на практике
Тема 3 «Сладкие блюда» 2 часа				
61-62	Сладкие блюда. Пр/работа №20 «Запеченные яблоки». (2 часа)	§29. Л.-пр/работ а №9. стр. 185	2	Иметь представление: – о желирующих веществах и ароматизаторах; – роли сахара в питании человека; – видах сладких блюд и десертов
Тема 4 «Сервировка сладкого стола» 6 часов				
63-64	Сервировка сладкого стола. Пр/работа №20 «Сервировка сладкого стола». (2 часа)	§30. Л.-пр/работ а №10 «Составление букета из конфет и печенья» . стр.187	2	Знать и уметь выполнять украшения десертных блюд, соблюдать правила их подачи к столу и поведения за десертным столом
65-66	Приготовление сладкого стола. (2 часа)	Стр. 188-191	2	Знать и уметь выполнять украшения десертных блюд, соблюдать правила их подачи к столу и поведения за десертным столом
67-68	Защита творческого проекта. (2 часа)		2	Уметь представлять и защищать свой проект

ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ

8 класс 34 часа (1 час в неделю)

№	Наименование раздела,	Коли-	Коли-	Планируемые результаты на раздел
---	-----------------------	-------	-------	----------------------------------

п/п	темы.	чество часов	чество практических	(тему)
1	Первичный инструктаж на рабочем месте. Вводный урок (1 час)	1		Знать правила поведения в мастерской и ТБ на рабочем месте Иметь представление о разделах технологии, предназначенных для изучения в 8 классе
I Семейная экономика 7 часов				
2	Семья как экономическая ячейка общества. Пр/работа №1 «Расчет затрат» (1 час)	1 §1. Пр/работа. стр. 9	1	Знать функции семьи воспитательную, коммуникативную, экономическую, стабилизирующую и регулирующую; правила покупки; потребности семьи: рациональные, ложные, духовные, материальные; Уметь составлять потребительский портрет вещи; рассчитывать затраты на приобретение товаров
3	Информация о товарах. Пр/работа №3 «Разработка этикетки» (1 час)	1 §2. Пр/работа №2 самостоятельно. Стр.13	1	Знать сущность понятий «сертификат», «маркировка», «этикетка», «вкладыш», «штрихкод»; Уметь распознавать торговые знаки; определять на практике соответствие сертификата представленному товару
4	Бюджет семьи. Пр/работа №4 «Список расходов моей семьи». (1 час)	§3. Пр/работа в тетради. Стр. 18	1	Знать сущность понятий «бюджет семьи», «доход», «расход», «кредит», «баланс»; Иметь представление об обязательных платежах; Уметь составлять список расходов своей семьи
5	Расходы на питание. Пр/работа №5 «Учет потребления продуктов питания». (1 час)	1 §4. Пр/работа в тетради. Стр. 20	1	Знать сущность понятий «рациональное питание», «режим питания», «культура питания», «калорийность пищи», «питательная ценность продуктов»; Уметь оценивать затраты на питание; определять пути снижения затрат на питание
6	Сбережения. Личный бюджет. Пр/работа №6	1 §5.	1	Знать расходы: постоянные, переменные, непредвиденные; сущность

	«Учетная книга школьника». (1 час)	Пр/рabo та в тетради. Стр. 24		понятий «бухгалтерия», «сбережения», «недвижимость», «ценные бумаги»; Уметь грамотно тратить деньги
7	Предпринимательство в семье. Пр/рaboта №7 «Бизнес-план». (1 час)	1 §1. Пр/рabo та в тетради. Стр. 27	1	Знать сущность понятий «предпринимательская деятельность», «прибыль», «конкуренция», «маркетинг», «бизнес-план», «частное семейное предприятие», «себестоимость»; Иметь представление о формах предпринимательской деятельности; Уметь составлять бизнес-план
8	Экономика приусадебного участка. Пр/рaboта №8 «Расчет площади приусадебного участка». (1 час)	1 §7. Пр/рabo та в тетради. Стр. 29	1	Знать сущность понятий «приусадебный участок», «себестоимость продукции», «оптовые и розничные цены»; Уметь рассчитывать стоимость продукции огородного и садового участка
II Технологии художественной обработки материалов (6 часов)				
Тема 1. Художественные ремесла (6 часов)				
9	Художественная вышивка. Пр/рaboта №9 «Взаимосвязь формы и содержания». (1 час)	1 §8. Набор инструм ентов	1	Знать сущность понятий «художественное творчество», «архаичные технологии», «пяльцы», «мулине», «калька»; Уметь прослеживать взаимосвязь формы и содержания в художественном творчестве
10	Атласная и штриховая гладь. Пр/рaboта №10 «Вышивка атласной и штриховой гладью». (1 час)	1 §9. Пр/рabo та в тетради. Стр. 38	1	Знать сущность понятий «атласная гладь», «штриховая гладь»; Уметь выполнять вышивку атласной и штриховой гладью
11	Швы «узелки» и «рококо». Пр/рaboта №11 «Вышивка швами «узелки» и «рококо»». (1 час)	1 §10. Пр/рabo та в тетради. Стр. 41	1	Знать различия в технологии выполнения швов «узелки» и «рококо», приемы объемности вышивки «узелками»; Уметь выполнять вышивку швами «узелки» и «рококо»

12	Двусторонняя гладь. Пр/работа №12 «Вышивка в технике двусторонней глади. (1 час)	1 §11. Пр/рабо та в тетради. Стр. 42	1	Знать сущность понятия «двусторонняя гладь» и ее разновидностей: прямой и косой глади; Уметь выполнять вышивку в технике двусторонней глади
13	Художественная гладь. Пр/работа №13 «Вышивка в технике художественной глади. (1 час)	1 §12. Пр/рабо та в тетради. Стр. 48	1	Знать сущность понятий «художественная гладь», «натюрморт», «пейзаж», «эффект светотени», «редкая гладь», различия в выполнении листьев и отличия в вышивке предметов переднего и дальнего плана; Уметь выполнять вышивку в технике художественной глади
14	Домашний компьютер в вышивке. (1 час)	1 §13. Подгото вка к контрол ьной работе.	1	Знать сущность понятий «дизайн», «художественно-изобразительная форма», «вышивальная машина», «машинный дизайн»; Иметь представление о процессе создания рисунка для вышивки
III. Технологии ведения дома (15часов)				
15- 16	Инженерные коммуникации в доме. (2 часа)	1 §14.Стр. 51	1	Знать сущность понятий «инженерные коммуникации», «отопление», «центральное отопление», «электрические нагревательные приборы», «газоснабжение», «электропроводка», «система кондиционирования», «вентиляция», «вентиляционная шахта», «информационные коммуникации», «система безопасности жилища»; Уметь объяснить как осуществляется вентиляция помещений в доме
17- 18	Водопровод и канализация: типичные неисправности и простейший ремонт. Пр/работа №14 «Диагностика и ремонт водопроводного крана». (2 часа)	1 §15. Пр/рабо та в тетради. Стр 60	1	Знать сущность понятий «водопровод», «канализация», «водомер», «вентиль», «фильтр», «разветвитель», «смесители однорычажный и двухвинтельный», «очистные сооружения», «сифон»; Уметь объяснить устройство сифона, ремонтировать водопроводный кран

19-23	Организация порядка и хранение вещей. (5 часов)		5	<p>Знать способы хранения вещей.</p> <p>Иметь представление об организации порядка.</p> <p>Уметь организовывать место для вещей.</p>
24-29	Создание органайзера для мелких вещей. (6 часов)		6	<p>Знать способы создания органайзеров для вещей</p> <p>Уметь осуществлять работы</p>
V Технологии творческой и опытнической деятельности (5 часов)				
Тема 1. Исследовательская и созидательная деятельность (5 часов)				
30	Проектирование как сфера профессиональной деятельности	1 §34. Стр 152	1	<p>Знать сущность понятий «объект проектирования», «банк идей», «клаузура», «презентация», «пояснительная записка»;</p> <p>Иметь представление о требованиях к объекту проектирования и оценке проекта</p>
31	Практическая работа № 24 «Обоснование темы творческого проекта. Разработка вариантов, выбор лучшего варианта».	1	1	<p>Уметь обосновывать тему творческого проекта. Находить и изучать информацию по проблеме, формировать базу данных. Разрабатывать несколько вариантов решения проблемы, выбирать лучший вариант и подготавливать необходимую документацию с помощью компьютера</p>
32	Практическая работа № 25 «Выполнение проекта и анализ результатов работы».	1	1	<p>Уметь выполнять проект и анализировать результаты работы</p>
33	Практическая работа № 26 «Оформление пояснительной записки»	1	1	<p>Уметь оформлять пояснительную записку и проводить презентацию</p>
34	Защита проекта	1		<p>Уметь представлять и защищать проект</p>
	ИТОГО	34		

Описание учебно-методического и материально-технического обеспечения образовательного процесса

Учебно-методическое обеспечение программы

Список литературы:

1. Технология: 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС./ Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 4-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2013, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04383-6
2. Технология: 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС. / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04682-0
3. Технология: 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС. / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-05004-9
4. Технология: 8 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / В. Д. Симоненко, А.А.Электов, Б.А.Гончаров и др.; под ред. В.Д.Симоненко. – М. : Вентана-Граф, 2014, - 176 с.: ил. ISBN 978-5-360-04658-5
5. Технология: Программа: 5-8 классы / (универсальная линия) Алгоритм успеха. ФГОС. /Н.В.Синица, П.С.Самородский, В.Д.Симоненко, О.В.Яковенко и др. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 112 с.: ISBN 978-5-360-04691-2
7. Технология 5-8 классы рабочие программы по учебникам под ред.В.Д. Симоненко. Модифицированный вариант для неделимых классов/ авт.-сост. Н.П.Литвиненко, О.А.Чельцова, Т.А.Подмаркова. – Волгоград: Учитель, 2011 г.
8. Технология: программа: 5-8 классы, А. Т. Тищенко, Н.В.Синица, М.: «Вентана-Граф», система «Алгоритм успеха» 2014 г. ФГОС. – 144с. ISBN 978-5-360-04648-6
9. Данилюк А.Я., Кондаков А.М., Тишков В.А. Концепция духовно-нравственного развития и воспитания личности гражданина России. Издательство Москва «Просвещение», 2009г.

Литература для учащихся:

1. Технология: 5 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС./ Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 4-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2013, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04383-6
2. Технология: 6 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС. / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-04682-0
3. Технология: 7 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. ФГОС. / Н.В.Синица, П.С.Самородский, В. Д. Симоненко, О.В.Яковенко. – 3-е изд., перераб. - М. : Вентана-Граф, 2014, - 208 с.: ил. ISBN 978-5-360-05004-9
4. Технология: 8 класс : учебник для учащихся общеобразовательных учреждений / В. Д. Симоненко, А.А.Электов, Б.А.Гончаров и др.; под ред. В.Д.Симоненко. – М. : Вентана-Граф, 2014, - 176 с.: ил. ISBN 978-5-360-04658-5
5. Еременко Т.И., Заболуева Е.С. Художественная обработка материалов: технология ручной вышивки/книга для учащихся. – М.: Просвещение, 2000. - 160с.
6. Еременко Т.И. Альбом узоров для вышивки. – М.: ОЛМА-ПРЕСС, 2001. – 127с.
7. Максимова М.В. Азбука вязания. – М.: Изд-во Эксмо, 2005. – 216с.
8. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутики. – М.: ЭКСМО, 2003. 110с.
9. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Лоскутные подушки и одеяла. – М.: ЭКСМО-ПРЕСС, 2001. – 96с.

10. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка: первые шаги. – М.: ЭКСМО, 2000. – 96с.
11. Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.
12. Я познаю мир: Русский народ: традиции и обычаи. Энциклопедия /С.В. Истомин – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2007.- 383с.

Дополнительная литература для учащихся.

1. Шитьё и рукоделие. Энциклопедия, Москва, научное издательство «Большая российская энциклопедия», 1994г.
2. Энциклопедия этикета. Правила поведения в обществе и дома, Москва «Россия молодая» 1996г.
3. Симоненко В.Д. «Основы домашней экономики», Брянск НПК, 1995г
4. Симоненко В.Д. «Профессиональное самоопределение школьников», Брянск НПК, 1995г

Дополнительная литература для учителя:

1. Маркуцкая С.Э. Технология: обслуживающий труд. Тесты 5-7 кл./Маркуцкая С.Э. – М.: Изд-во «Экзамен», 2006. – 128с.
2. Павлова М.Б., Питт Дж., Гуревич М.И., Сасова И.А. Метод проектов в технологическом образовании школьников. Пособие для учителя /Под ред. Сасовой И.А. – М.: Вентана-Графф, 2004.-143с.
3. Технология: конспекты уроков, элективные курсы: 5-9 класс/Составитель Л.П.Барылкина, С.Е.Соколова. – М.: 5 за знания, 2006. – 208с.
4. Технология: поурочные планы по разделу «Вязание». 5-7 классы / авт.-сост. Е.А. Гурбина. – Вологодград: Учитель. 2006. – 200с.
5. Максимова М.В., Кузьмина М.А. Вышивка: первые шаги. – М.: ЭКСМО, 2000.
6. Максимова М.В. Азбука вязания. – М.: Изд-во Эксмо, 2005. – 216с.
7. Материаловедение швейного производства. – Ростов н/Д:Феникс, 2001. – 416с.
8. Степура А. В., Степура М. Ю. Энциклопедия комнатных растений. – М.: ООО ТД «Издательство Мир книги», 2010. -224с.
9. Техника лоскутного шитья и аппликация. – Ростов н /Д:Феникс, 2000. – 192с.
10. Этикет от А до Я./Автор-составитель Н.В.Чудакова. М.:ООО«Изд-во АСТ», 1999.
11. Я познаю мир: Русский народ: традиции и обычаи. Энциклопедия /С.В. Истомин – М.: ООО «Изд-во АСТ», 2007.- 383с.

Система оценки и видов контроля

Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов, устных экзаменов, программированного опроса. Письменный контроль предполагает письменные контрольные, письменные зачеты, программированные письменные зачеты. Эти виды контроля могут использоваться как на каждом занятии, так и в периодически (по этапам, по разделам). Практика показывает, что совмещение устного опроса одного - двух учеников с возможно большим охватом остальных (допустим, письменным безмашинным программированным опросом) дает значительную экономию по времени и развернутую картину информации учителю о знаниях учащихся.

Проектная культура предполагает большую свободу критериев, многие из которых устанавливаются самими исполнителями. При оценке проекта учитываются целесообразность, сложность и качество выполнения изделия, кроме того – полнота пояснительной записки, аккуратность выполнения схем, чертежей, уровень самостоятельности, степень владения материалом при защите.

Устный контроль включает методы индивидуального опроса, фронтального опроса, устных зачетов, устных экзаменов, программированного опроса.

Письменный контроль предполагает письменные контрольные, письменные зачеты,

На современном этапе при оценке знаний перечисленные проблемы в большей степени решаются использованием такой формы контроля, как тестирование.

Нормы оценки знаний, умений и компетентностей обучающихся

ОТМЕТКА «5» ставится, если обучающийся полностью усвоил учебный материал, может изложить его своими словами, самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «4» ставится, если обучающийся в основном усвоил учебный материал, допускает незначительные ошибки в его изложении, подтверждает ответ конкретными примерами, правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

ОТМЕТКА «3» ставится, если обучающийся не усвоил существенную часть учебного материала, допускает значительные ошибки в его изложении своими словами, затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами, слабо отвечает на дополнительные вопросы.

ОТМЕТКА «2» ставится, если обучающийся полностью не усвоил учебный материал, не может изложить его своими словами, не может привести конкретные примеры, не может ответить на дополнительные вопросы учителя.

Список тем рефератов:

5 класс

1. Роль овощей в питании.
2. Блюда из свежих и вареных овощей.
3. Горячие напитки.
4. Культура поведения за столом.
5. Классификация волокон.
6. Виды машинных швов.
7. Виды ручных стежков и строчек.

8. Моделирование.
9. Измерения фигуры. Правила снятия мерок.
10. Бытовая швейная машина.
11. Изготовление изделий в технике «Пэчворк».
12. Вышивка.
13. Ремонт одежды.
14. Интерьер.
15. Ландшафт.
16. Пропорциональная и композиционная зависимость растений при оформлении ландшафта.

6 класс

1. Натуральные волокна животного происхождения.
2. Свойства тканей.
3. Бытовая швейная машина.
4. Декоративно-прикладное творчество.
5. Счетная вышивка.
6. Макраме.
7. Все о бисере.
8. Батик.
9. Уход за обувью.
10. Уход за одеждой из шерстяных тканей.
11. Уход за одеждой. Секреты.
12. Рыба и морепродукты.
13. Тесто.
14. Элементы этикета. Ужин в гостях.
15. Интерьер жилого дома.
16. Гигиена жилища.
17. Почва.
18. Защита почв от эрозии.
19. Технология выращивания цветочно-декоративных культур.
20. Способы размножения многолетних цветочных растений.
21. Растительные препараты для борьбы с вредителями.
22. Химические средства борьбы с вредителями.
23. Неблагоприятные факторы нашего региона.

7 класс

1. Физиология питания.
2. Правильное питание.
3. Здоровый образ жизни.
4. Мучные изделия.
5. Машинные швы.
6. Материалы из химических волокон.
7. Уход за одеждой из химических волокон.

8. Вязание крючком.
9. Вязание спицами.
10. Реклама.
11. Роль комнатных растений в жизни человека.
12. Разновидности комнатных растений.
13. Инновационные способы обработки почвы.
14. Агротехника.
15. О культуре труда на уроках технологии.
16. Защита растений от неблагоприятных факторов.

8 класс

1. Домашняя экономика.
2. Экономика приусадебного участка.
3. Электричество в нашем доме. Новинки бытовой техники.
4. Декорирование в стиле «декупаж».
5. Синтетические волокна.
6. Понятие о профессии, специальности, квалификации.
7. Роль профессии в жизни человека.
8. Интересы и увлечения человека.
9. Диагностика склонностей и качеств личностей.
10. Роль качеств личности в профессиональной ориентации.
11. Региональные учреждения профессионального образования.
12. Дизайн клумб.
13. Стили садово-паркового искусства.
14. Особенности ландшафтного стиля (дизайн клумб).
15. Растения-барометры.